





Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di  
Firenze.  
CFMAGL 1.6.451





Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di  
Firenze.  
CFMAGL. 1.6.451





Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di  
Firenze.  
CFMAGL. 1.6.451



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di  
Firenze.  
CFMAGL. 1.6.451

16451















# DI PALLADIO

RUTILIO TAVRO

EMILIANO

TRADOTTA NVOVAMENTE  
PER FRANCESCO SANSOVINO,

NELLA QVALE SI CONTIENE IL MODO  
di cultiuar la terra di mese in mese, di inferir gli  
arbori, di gouernar gli horti, & i giardini,

CON LA PROPRIETA DE FRVTTI,  
delle herbe, & de gli animali, con molte altre  
cose utili a prò del contado.

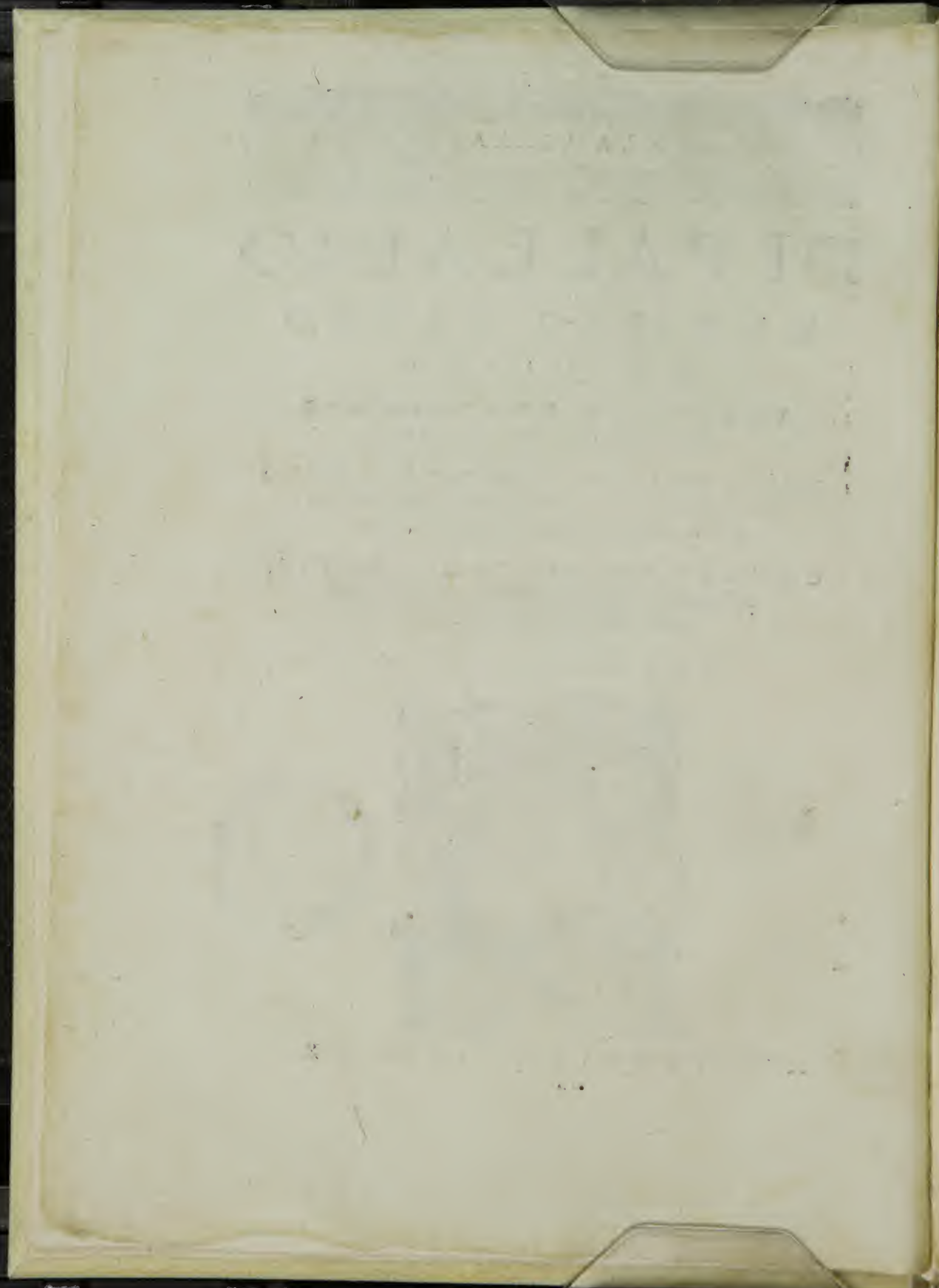
CON PRIVILEGIO



IN VENETIA, M D LX.

L. G. 451







AL MAGNANIMO SIGNOR  
OTTAVIANO PALLAVICINO  
GENTILHOMO ILLVSTRE.



FRANCESCO SANSOVINO.



O NON credo che in questo mondo sia cosa piu cara & piu gioueuole allo huomo nobile che habbia l'animo ben composto che l'Agricoltura, percioche essendo ella a nostro profitto, ne mostra ancho a un certo modo quanta sia marauigliosa e incomprendibile la ineffabil grandezza di Dio intorno alle tante cose, & uarie ch'egli ha creato a nostro uso. La onde io non dubito punto ch'ella non sia stata tenuta sempre in pregio da gli antichi, poi che ella fu trattata & maneggiata nõ solamente da i priuati huomini ma da i publici ancora. Et lasciando hora stare che colui era tenuto huomo da bene ch'era buono Agricoltore, come riferisce Catone, e che molte uolte i Consoli Romani, dopo hauer cõpiutamente sodisfatto al debito del magistrato loro, si ritirauano in uilla a maneggiar gli aratri & le falci, dico che non solo i dotti di quell'età ma i Principi e gli Imperadori scrissero intorno a questa materia, uolendo che gli huomini ambiciosi e desiderosi de gli honori di questo mondo uedessero quanto sia

„ Beato chi lontan da tanti affanni  
„ Senza debito alcun si sta alla uilla  
„ Godendo in cultiuar i propri campi  
„ Come facea la gente al tempo antico, come dice Horatio.  
Tra quali Varrone grauissimo Senatore ne trattò molto bene  
ma così ristretto e oscuramente ch'egli fu tenuto piu tosto dot-



to che chiaro. Ne scrisse medesimamente Catone, ma con lingua tanto esquisita che pochi lo hanno potuto intédere, oltre al quale Palladio e Costantino Imperadore, trattandone foccintamente e con salda fermezza s'acquistarono non picciol luogo di honore. L'ultimo poi ch'io sappia ne tempi de nostri Auoli fu Pietro Crescentio ch'io ho tradotto nuouamente & mandato fuori a beueficio de gli studiosi. Da predetti scrittori adunque si ha potuto comprendere ageuolmente quel che si puo desiderare. Et perch'io mi son sempre dilettrato di questa lettione come utile & piaceuole insieme, dicendo meco medesimo con Virgilio

„ O fortunati a pieno i contadini  
„ Se i molti beni lor conoscer fanno  
„ Essi de frutti che la terra spande  
„ Si largamente, in pace alma & tranquilla  
„ Viuono da ciuili odi lontani &c.

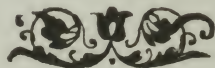
& non hauendo modo di sodisfarmi interamente in questa parte con l'operare, mi misi a uedere i predetti autori, tra quali dilettrandomi sommamente PALLADIO, mi piacque di farlo uolgare a prò e utile di coloro che non fanno e che desiderano d'intendere i gouerni del Contado. La qual cosa essendomi soccuduta come io uoleua, e douendolo publicar alle genti sotto nome di huomo nobile, buono, e prudente, non tanto perche egli fosse difeso dall'auttorità sua, quanto per dargli piu credito, ho uoluto ch'egli habbia impresso nella sua prima fronte con carattere perpetuo di honore questo segno di OTTAVIANO PALLAVICINO nome tanto chiaro, quãto degno e meriteuole d'esser registrato ne cuori di tutti i buoni. Ne io mi inganno punto, per cioche se si riguarda alla nobiltà uostra, io non so ueder chi ui si possa prepor cosi ageuolmente, poi che nelle Historie comuni del Mondo si leggono a cterna memoria, le cose illustri fatte dalla famiglia PALLAVICINA, la qual piena di Capirani ualorosi, di magnanimi gentilhuomini, e di Principi infiniti così chiari nelle cose di guerra, come di pace, ha sempre a somiglianza del Sole sparso i raggi suoi chiarissimi, non solamente nelle parti d'Italia, ma ancho in quelle delle genti lontane. Et se d'altro lato si ricerca uiuacità di ingegno con profonda intelligenza di cose, chi non uede ch'ella harà pochi pari? sapendo ogniuno che per questo uoi conuersate con molti personaggi grandi e con molti Principi, da quali sete amato e reuerito, si perche l'affabilità uostra attrattiua gli sforza, e si perche spiegando i concetti dell'animo

uostro con altezza di spirito fate marauigliar chi ui ascolta , co-  
me quello che hauendo bella e risoluta cognition di cose per lo  
maneggio del Mondo l'acrescete con gentile e cō honorata let-  
teratura. Quanto poi alla bontà io non harei posposto V. S. a niu-  
no altro, percioche procedendo uoi liberamente con una crean-  
za naturale e non punto affettata, sete amator della religione e  
delle cose di Dio quanto piu si puo desiderare, & mettendo ogni  
uostro fine in quella, si come dee fare ogni huomo acceso dall'ar-  
dentissimo spirito di sua Maestà, tanto gioite in uoi medesimo,  
quanto che sollevando questo & quell'altro dalle miserie, porge-  
te con liberal mano aiuto a gli oppressi e conforto a miseri col  
consiglio & con l'opere, onde in conseguenza è necessario che sa-  
pendo ognuno che uoi sete per natura ingegnossimo, e con l'a-  
nimo pronto a bene e uirtuosamente operare, ui rendiate affet-  
tionati coloro che ui conoscono, i quali sono innumerabili per  
quel che io sento ogni dì; percioche ragionandosi & del ualor  
uostro, & delle honorate qualità di Mons. Pallauicino Vostro  
fratello amato dal Reuerendiss. Cardinal di Carpi suo Signore,  
quanto piu si puo desiderare, conchiudono che uoi come due  
lumi della uostra famiglia Illustriss. meritate quei gradi maggio-  
ri, i quali si conuengono a gli huomini Valorosi e gentile. Ma  
io non mi accorgeua d'esser entrato temerariamēte nel mar del-  
le uostre lodi, lequali io son certo che uoi per la uostra molta mo-  
destia non uorreste sentire. Ma questo mi s'ascriua a quella licen-  
za & a quello ordine che hanno gli scrittori quando sono aiutati  
dal uero. Et però facendo fine prego V. S. che si degni di pren-  
der in grado questo mio picciol dono ch'io le presento con tut-  
to il cuore contandomi nel numero di coloro che l'amano, & che  
le desiderano ogni felicità.





FRANCESCO SANSOVINO  
A L E T T O R I .



**T**Ra tutti gli honorati Scrittori che hanno riceuuto dal mondo meritamente qualche lode o per pratica, o per dottrina nelle cose dell' Agricoltura, non è dubbio alcuno, che de moderni si dee preporre ad ogn' altro Pietro Crescentio; per cio che essendo egli eccellente Filosofo, ragionando delle cagioni delle cose, scrisse & dichiarò con molto giudicio quel che per innanzi era stato trattato oscuramente da Varrone, da Palladio, & da Catone intorno alle cose del cultiuamento della terra. Ma auenne per quel che si puo giudicare, che in quei tempi ne quali egli scrisse, poco dopo, il suo libro che da lui fu scritto latinamente, fu tradotto da persona, certo intendente della lingua Toscana, ma poco diligente, per cio che se si prenderà il testo uecchio uolgare, & che si scontri col latino, si uedranno molti capitoli latini che non son sul uolgare, & troueranno molte righe quasi in tutti i capitoli de dodici libri, che son fuori, le quali rendono i concetti dell' Autore imperfetti & guasti, & si leggono ancho nel uolgare le righe intiere del testo latino, le quali l' espositor o non intese, o non si curò di dichiararle, auegna ch' egli uada anco tal hora indouinando quel che uoglia dir una riga intera di parole latine, per la qual cosa si puo comprender ragionuolmente che l' Autore non scriuise in uolgare, per cio che sarebbe cosa sciocca dire, ch' egli medesimo non hauesse inteso la materia, della quale egli scriueua. Ora il predetto libro cosi utile & cosi diletteuole per coloro che attendono all' Agricoltura è corso fino a questi tempi tanto mal concio, & cosi fieramente guasto, ch' io non lo harei mai creduto. La qual cosa io penso certo che sia auenuta per due cagioni, l' una perche gli huomini non ricercando altro da lui che l' elocutioni, lo hanno lasciato andar imperfetto, l' altra, perche coloro che lo hanno tante uolte stampato, non si curando senon di uno ingordo guadagno, non hanno usato quella diligenza ch' essi doueano in cosi nobile Autore. La onde uedend' io quāto questo Scrit-

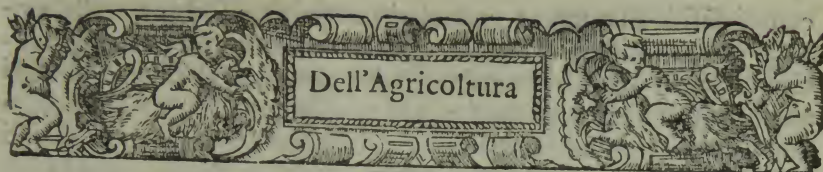


11  
tore fosse posto nelle tenebre, & quanto danno ne patissero gli studiosi delle cose sue, ho voluto condurlo di nuouo alla luce, riparando al danno e all'ingiurie che gli erano state fatte dal tempo. La onde hauendo io dinanzi a gl'occhi della mente, non la traduttion uecchia, come lacera et guasta, ma la propria scrittura latina dell'Autore, lo ho tradotto di nuouo per cosi fatta maniera, ch'io spero che coloro che non sono inuidiosi, o maligni, ne potranno cauar qualche frutto. Et auegna che io mi sia ingegnato di mantener alcune cose della traduttion uecchia, nondimeno io non ho uoluto perder, o trasandar i concetti, per conseruar le parole, le quali non sono ancho in tutto o Fiorentine, o Thoscane. Ne mi dee alcuno imputar a prosuntione ch'io habbia messo le mani in quello Autore: percioche è mio intendimento che lo huomo si possa seruir delle cose, le quali prima non si intendeano. Ne per questo ho tolto uia la uecchia traduttione: percioche quella seruira per la lingua, & questa mia per le cose, & l'una, & l'altra harà luogo secondo lo humor delle persone. Et accioche uoi possiate ottimamente comprender il tutto, ho voluto darui in disegno le herbe, & le piante, & gli animali, de quali egli ha fauella to ne suoi libri. Oltre a ciò ui diamo ancho un Vocabolario pienissimo di quelle uoci che sono sparse per l'opera, & le quali io ho usate secondo il costume di Fiorenza mia Patria. Et non mi contentando di tanto per piu interamente sodisfarui, ho messo in disegno gli strumenti che s'adoperano alla uilla, accioche uoi intendiate con l'occhio ciò che sia Marra, Sarchiello, Pennato, & cotali altre cose, le quali altre uolte state interpretate da alcuni Lombardi ne gli Autori Thoscani, hanno detto cose le piu strane del mondo & da ridere, come quegli che non sapendo piu oltre, & credendosi di intender molto, non hanno uoluto dar fede a coloro che ueramente intendono, & fanno. Ora io ho usato ogni diligenza in quel libro per amor uostro. Vi piaccia adunque di leggerlo. Et uolendo conoscer la mia fatica, & la mia buona intentione, metteteui innanzi la traduttion uecchia, & quella mia, & poi che con animo puro & sincero harete ueduta l'una & l'altra con quella diligenza che si richiede, fate il uostro giudicio, & date quella sentenza che ui pare, ch'io per me son contento. Et perche Pietro Crescentio per tutti i luoghi di dell'opera chiama Palladio, alle opinion del qual egli si riporta, seguitandolo quasi per tutto, & chiamandolo Maestro dell'Agricoltura, ho uoluto che habbiate ancho il Palladio nobile & antico Autore, il quale soccintamente per ordine de mesi, ricoglie tutte l'operationi che si fanno alla uilla. Vi auertisco bene che nel Crescentio si contiene ancho il Palladio, percioche uolendo Crescentio scriuer sicuramente con la guida de pratici, non solamente seguì Palladio, ma si serui quasi di tutte le cose sue, mettendole a parola per parola nel suo uolume come potrà uedere ogni diligente lettore. Et per che il Palladio nella fin de suoi libri ricoglie le bore con l'ordine che uoi uede

te, ui auertisco che misurando egli le hore alla ombra de piedi, si gouerna se-  
condo l'ombra del Gnomone, della qual cosa Aldo eccellentissimo huomo  
fe un trattato nel principio del libro ch'egli stampò con le cose di Varrone et  
di Catone in materia dell' Agricoltura. Ora io non sò che dirui altro se non  
che considerando noi quanto io ui ami: trouando talhora qualche er-  
rore, mi dobbiate scusare, perche essendo di & notte intento a  
darui cose nuoue, non è possibile ch'io possa ueder tanto,  
essendo io solo, a molte fatiche, le quali tutte mi  
son leggieri per amor uostro. Et però mentre  
che io ui apparecchio il terzo uolume  
delle cose de Turchi, che segue  
al primo, e al secondo  
che ui si diede,  
amatemì.







D I P A L L A D I O

R V T I L I O E M I L I A N O

H V O M O I L L V S T R E .



L I B R O P R I M O .

*De precetti delle cose di uilla.*

*Cap. I.*



A PRIMIERA parte d'vno huomo prudente che vuol insegnare è quella, quando egli giudica di che qualità sia la persona alla quale egli insegna. Et però colui che mostra le cose della villa, non dee concorrer nello scriuer cō arte & con eloquenza, con i Rettorici. La qual cosa è stata fatta da molti, i quali mentre che altamente fauellano delle cose della villa, hanno fatto di modo che ne ancho gli huomini dottissimi non hanno potuto intendere la lor dottrina. Ma sarà bene che noi nō facciamo piu lungo proemio, accioche non imitiamo coloro, i quali noi habbiamo tolto a riprendere. Noi adunque diremo (aiutandoci Idio) di tutta la agricoltura, & delle pasture, & de gli edifici da villa secondo i maestri del fabricare, & delle loro inuentioni, & di tutte le generationi di quelle cose che si conuengon far dall'agricultore & nutrire, o per utile, o per piacere. Nondimeno io ho proposto di trattar distintamente ogni cosa secondo i suoi tempi, acciò che si sappia cio che si dee far di mese in mese, con tutte quell'altre circostanze che s'appartengono a questa materia.

*Di quattro cose nelle quali consiste tutta l'agricoltura.*

*Cap. II.*

L'IMPORTANZA adunque d'eleggere, & di lauorar bene i  
Pallad.

A



## L I B R O

campi cōsiste in quattro cose, cioè nell'aria, nell'acqua, nella terra, & nella industria. Di queste quattro cose tre son naturali, l'ultima stà nel potere o nel volere. Della natura è, ch'innanzi a ogni altra cosa tu consideri che l'aria, in quei luoghi che tu hai proposto di coltiuare, sia sana & benigna, che l'acqua sia buona & facile ad hauersi o nascente, o condotta, o raccolta da cielo, che la terra sia feconda, & acconcia per sito.

### *Dei segni della buona aria.*

### *Cap. III.*

I L V O G H I che non sono nella profondità delle valli son buoni per aria, & non hanno le nebbie della notte. Si considerano ancho i capi de gli habitatori, cioè, s'il colore è buono, se hanno buon capo, se hāno buona veduta, se odono bene, se hanno la voce grossa o sottile, La benignità dell'aria si conosce per le predette cose. Et per lo contrario si conosce nocua, quando si truouano le cose in contrario di quel che si è detto.

### *Della bontà dell'acqua.*

### *Cap. IIII.*

L A bontà dell'acqua si conosce quando ella non è cauata, ne da lagune, ne da paludi, ne da minere di metalli; e quando ella ha gentil colore. Si conosce similmente esser buona, quando non ha ne sapore, ne odore, quando non ha fango nel suo letto, e che nel tempo del freddo riscalda e nel tempo della state rinfresca. Et percioche nell'acqua talhora sta nascosto il suo difetto onde non si puo così facilmente sapere la sua qualità, si dee considerar anco la natura di coloro che si seruono di cotali acque, perche se chi la bee non si sente male alla gola, al polmone, allo stomaco & al corpo, è aperto inditio della sua bontà. & perche per lo piu delle volte suole auenire che le parti di sopra che son corrotte, manda no a quelle che son di sotto il male, come suole auenir del capo ch'essendo infermo, inferma ancho lo stomaco & il polmone, però si dee attribuire la colpa di questo effetto all'aria cattua, Oltre le sopradette cose bisogna ancho auertire se quegli huomini hanno dolori nelle budella, ne fianchi, nelle reni, se patiscono ventosità, o se hanno difficoltà d'orinare. Se si trouerà adunque che in un paese non ui siano così fatte malattie, non si ha da dubitare che l'aria non sia buona & che l'acqua non sia parimente sana.



NELLE terre si dee ricercar la fecondità; & considerar se le zolle son bianche & ignude, e se son magre per rispetto del sabione, & s'elle son cretose, o ghiarose con asciuttezza, o di polvere petrosa di color d'oro, se son false, amare, o oliuigne, & s'il topo è arenoso & asciutto, & se la valle è troppo ombrosa e soda. Oltra questo bisogna sapere che la zolla vuole essere come putrefatta e quasi di color nero, & che sia coperta della sua propria herbeta: & che sia d'un color misto tra il nero & il giallo, & che se bene è porosa sia grassa & appiccaticcia, & sia tale che ciò che ella produce non sia ne scabroso, ne ritorto, ne mächenole del suo fugo naturale. Quādo la terra naturalmente produce eboli, giunchi, calamistri, trifoglio nō magro, & simili altre cose saluatiche, dà buon segno di produrre ancho perfetto formento. Et a questo s'aggiugne che nelle terre non si dee molto badare al colore; ma dobbiamo bene auertire ch'ella sia dolce e grassa. A conoscer la sua grassezza bisogna far questa esperienza. Prendi vna picciola brancata di terra bagnata con acqua dolce, e poi maneggiala & s'ella s'appicca alle dita è segno ch'è grassa. Similmente cauua una fossa e riempila di terra del tuo podere; s'ella enfiandosi soprauāza la terra sarà segno della sua grassezza, ma se verrà menomādo sarà sterile, & se starà nel termine della fossa non soprauanzando punto il terreno, sarà mediocre. La dolcezza poi si conosce se togliendo alquanto di terra da quella parte che ti dispia ce piu del podere, la metterai in vna pentola & poi la assaggerai cō la lingua. I segnali della terra ch'è buona per le viti son questi. S'ella è alquanto rara di colore e di corpo, s'ella produce i suoi arboscelli fecōdi, chiari e leggieri, si come son le pere saluatiche, le susine o simili altre sorti di frutti. Quāto al sito della terra egli nō dee esser tutto piano, accioche col tēpo nō diuēga uno stagno, ne tutto precipitoso, accioche scolandosi l'acque non resti ignudo, del suo terreno, ne tutto basso, accioche non sia seppellito nelle profondità delle ualli, ne tutto alto, accioche i soli ardēti e le tempeste non l'offendino; ma tra tutti questi estremi sarà sempre uile un sito mediocre, oue i campi sieno da qualche lato aperti accioche l'acqua piauana non ui si fermi; & i colli sien tali che piaceuolmente pendino da lati, e la ualle habbia da qualche parte spiracolo per rispetto dell'aria, & il monte sia difeso dalle spalle di qualch'altro monte accioche si possa difendere da uenti fasti-



## L I B R O

dio si e molesti; & il terreno alto, quātunque aspro sia boschereccio, & herbofo. Ma perche le sorti delle terre son diuerse, che qual è grassa, e qual magra; qual è spessa & qual è rara, & qual è secca & quale è humida; (e per lo piu tra queste se ne truouano assai di uiotiose) però hauendo rispetto alle differenze de semi laqual cosa è necessaria, si dee si come si ha detto eleggere il terren grasso; percioche si dura meno fatica a lauorarlo; e rende il frutto maggiore. La seconda sorte di terreno sarà lo spesso, il quale come che porti con esso grandissima diligenza & fatica nel coltiuarlo, non dimeno risponde co frutti al nostro desiderio; Ma quello è ben maluagio e strano terreno, il quale è secco & spesso, magro e freddo, e da questo dobbiamo fuggire si come da una peste.

### *Dell'industria, & d'alcune cose appartenenti a i poderi. Cap. VI.*

P O I che tu harai considerato cō diligenza che nō si possono con ingegno humano migliorar quelle cose che habbiamo di sopra narrate, lequali son proprie della natura, ti metterai a esseguir quella parte che s'appartiene alla industria, & questa ha da esser la tua cura, che tu faccia stima di quelle sententie ch'io scriuerò qui di sotto, lequali sono alla opera della uilla utili e conuenuoli. LA presentia del padrone è quella che fa fruttare il podere. NON si habbia in molta consideratione il color della terra percioche egli non è molto certo inditio della sua bontà. P I A N T A e semina nella tua terra tutte quelle sorti di nesti e di formenti che sono usate, percioche non si dee porre speranza nelle nuove sorti de i semi, se prima non se ne ha fatto esperienza. I S E M I sogliono peggiorare piu tosto ne luoghi humidi che ne secchi, & però bisogna nel seminare elegger i buoni. E NECESSARIO hauere in uilla chi faccia ferramenta, massaritie & lauori di legname, accioche i contadini che hanno ad attendere alle cose loro, nō habbiano per cosi fatte cose a uenire alla città per esse, & perdere il tempo. L E uiti si piantino ne luoghi freddi a mezzo dì, ne caldi a Settentrione, ne temperati a Levante, o ueramente (se sarà necessario) a Ponente. N E L l'opere, essendo tanta la diuersità delle terre, non si ha termine alcuno che fermo sia; nondimeno si dee lauorare secondo l'usanza della Prouincia & del terreno & far piu opere & meno, o sia ne i nesti, o sia nelle sorti de i semi. E N O to a ciascuno che non si deon toccar quelle cose che fioriscono,



N O N si farà mai buona scelta di quel che si dee seminare, se prima colui che ha da far la scelta non farà questo officio con diligenza. N E L L E cose della uilla a uecchi s'appartien comandare, a giouani lauorare. N E L potar le uiti si hanno a considerar tre cose, la speranza del frutto, il capo che ha da nascere nella uite, & il luogo che la dee conseruare & rinouare. S i tu poti la uite a buona hora, harai molti sarmenti, ma se la poti piu tardi ricorrai molto uino. S i come si mettono gli arbori da luoghi cattiu ne buoni, così similmente si debbon metter le uiti ne i migliori. D o p o una buona uendemmia, pota con piu riguardo, ma dopo una cattina pota con piu larghezza. V s a nel potare, nel recidere, & nell'inferire, instrumenti di ferro duri & aguzzi. F a tutto quel che bisogna alla uite & all'arbori, innanzi ch'essi aprino i fiori e gli occhi. Q u e l che ha lasciato il bifolco di far cò l'aratro nelle uigne, lo faccia la zappa. N o n si deon spampanar le uiti ne luoghi caldi, secchi, & aperti, percioche in così fatti luoghi elle hanno piu tosto bisogno d'esser coperte ch'altramente. D o v e le uiti son riarfe da qualche maluagio uento che sia nociuo a quella regione, si debbon coprire con strame o con altri ripari. B i s o g n a tagliar il ramo che è uerde & sterile nel mezzo dell'uliuo, percioche egli è inimico mortale di tutto l'arbori. S i dee fuggir la sterilità, non altrimenti che si fugga la peste. N e l terreno lauorato di nuouo oue sieno poste uiti noue le, non si dee seminar cosa alcuna. I Greci vogliono che vi si metta il terzo anno cioche lo huom uuole da cauoli in fuori, & comandano che si semini ogni sorte di legume nelle terre secche, dalla faua in fuori, laquale si dee solamente porre ne luoghi humidi. C o l v i che affitta al suo uicino il suo podere, aspetti non solamente danno, ma lite anchora. L e parti del corpo de tuoi campi uanno a pericolo, quando tu non lauori anco le estremità del podere. O g n i formento seminato tre uolte in terra humida, si tramuta in segala. T r e mali sono egualmente nocui, la sterilità, il morbo, & il uicino. C h i mette uigna in terreno sterile, getta uia la fatica e la spesa. L e pianure danno uino in quantità, ma i colli lo fanno migliore. I l uento da rouaio impreghna le uiti, ma l'ostro l'affina, la onde noi habbiamo o piu uino, o migliore, secondo ch'a noi uiene a grado. N e l l e necessità non si ha riguardo alle feste. Q uantunque si habbia da seminare in terreno tēperato, nōdimeno essendo la secchezza lunga, i semi allogati si conserueranno meglio ne campi, che ne granai.



# LIBRO

LA uia cattiuu è egualmente contraria al piacere & all'utile. COLVI che coltiua il podere, è obligato a un creditore dal quale uiene altretto senza alcuna speranza hauere di poter mai pagare il suo debito. COLVI ch'arando lascia sodo il terreno tra i solchi, non solamente perde i suoi frutti, ma da fama al suo terreno di sterile. VN picciol campo ben lauorato, rende piu frutto ch'un grande e mal cultiuato. LASCIA star le uiti nere se perauentura tu non fossi in paese, oue tali uiti bisognassero per rispetto de gli acini. IL palo che è lūgo fa crescer la uite. NON tagliar la uite che è tenera e uerde col ferro. LE tagliature de farmenti non si facciano dal canto dell'occhio, accioche le goccioline che hanno a cadere non l'ammazzino. IL buon potatore ha da lasciare i capi secondo la grassiezza & la magrezza del terreno. LA terra ben cauata in dentro (si come dicono i Greci) produce grand'arbori d'oliui, fa i frutti minori, acquosi, & tardiuui, & pieni di morchia. L'ARIA tiepida gioua alle oliue, & il uento che soffia piaceuolmente senza strepito & senza furore. LA uite laquale si tira al giogo col tempo, si tira per questo rispetto, accio che ella habbia ne paesi freddi il suo capo discosto da terra quat tro piedi, & ne freddi sette. QVELLO horto ch'è posto sotto buona aria, & che ha buona acqua di fontanachel'irriga, si puo quasi lasciare stare senza che ui si duri fatica. LE uiti si hanno a legare essendo ancor l'uua in agresto, percioche non si ha a temere che nel legarle, gli acini si possino o rompere o cadere. LA legatura delle uiti si dee mutare spesso, accioche stringendo sempre le uiti in un luogo medesimo, non le uenga a seccare. QVANDO il zappatore uedrà aperto l'occhio della uite, non ha a sperar buona uendemmia, & però zappi mentre che è chiuso l'occhio. SE tu uuoil saper se la terra è buona per formento, caua sotto due piedi, ma se la uuoil per arbori o per uiti cauala quattro. LA uite nouella si come cresce presto per esser diligentemente attesa; cosi uien presto al suo fine, quando non sia gouernata. HABBIA modo & misura nell'opere & secondo la tua possibilità, accioche trapassando le forze del tuo podere, tu non lasci stare in sul piu bello uergognosamente, quel che tu cominciasti cō arroganza. I SEMI non hanno ad esser piu uecchi d'uno anno, altrimenti il frutto uia a male. IL formento che nasce ne i colli è di piu peso, ma non ritorna a misura. TUTTE le cose che si hanno a seminare, si debbon porre in crescente di Luna & ne i dì temperati, percioche il caldo le fa nascere, & il freddo le tien soffoga-



te. S E il tuo podere fosse ricoperto da boschi & da arbori disutili, diuidilo in due parti, & riduci la terra grassa a coltura, & la magra resti per bosco, ma appiccaui fuoco, che cosi facendo la terra grassa per sua natura diuerrà fruttuosa, & la magra farà grassa per l'incendio del bosco, alla quale non si dee dar seme alcuno se non dopo cinque anni, & a questo modo il luogo sterile concorrerà nel fruttar con il grasso. I G R E C I comandano che nel piantare & nel coglier l'olue, si adoprinno fanciulli & fanciulle uergini, mosi cred'io, perch'essi dicono che cotale arboro è consacrato alla castità. C R E D O che sarebbe fuor di proposito raccontar i nomi de formenti, iquali fanno mutatio ne o per rispetto del luogo o per rispetto del tempo; basti ben questo, che noi eleggiamo quei grani che tornano a proposito al nostro terreno, o che facciamo la pruoua di quello che ne è condotto da forestieri. Quando si segano in herbe i Lupini & la ueccia, arandosi incontanete sopra le loro radici il terreno, s'ingrassa non altrimenti che se hauesse hauuto letame, ma se le radici si seccassero innanzi che tu arassi, attraggono a loro il sugo della terra. I L campo acquoso ricerca piu stabbio, & il secco ne uoole assai meno. L E uigne si debbono lauorare a buona hora ne luoghi caldi, maritimi, secchi, aprici, & campestri, ma ne luoghi freddi & fra terra, humidi, ombrosi, & montani si lauoreran piu tardi, & piu oltre diremo non solamente in che mese o in che dì si dee lauorare, ma in che hora. T v r t i i lauori di uilla, se si faranno quindici dì innanzi al tempo, non s'intendono esser fatti troppo a buona hora, ne troppo tardi, se si faranno x v. dì dopo il tempo. T v r t e le biade s'allegnano ne luoghi che son larghi, grassa, & che hanno il Sole. L A terra spessa, cretosa & humida nutrisce bene il farro & il formento, ma l'orzo si diletta del terreno ch'è secco & risoluto, percioche posto nel fangoso si muore. L A semenza ne luoghi freddi & neuosi dura tre mesi, & specialmente doue la state è humida, ma doue la state non ha questa qualità nõ riesce. I L seme di tre mesi risponde assai meglio ne luoghi tiepidi, quãdo si semina nel tempo dell'autunno. S E la necessitã ti astringesse a far qualch'opera in terra salsa, si dee far nella fin dello autunno, accioche soprauenendo le pioggie si purghi quel mal che ui è dentro, ma se noi ui metteremo piantate d'arbori, si dee porre intorno a quell'arboro alquanto di terra dolce, o sabbione di fiumi. I L seme delle piante si dee porre in terra che non sia grassa ne magra, accioche si possino poi trapiantare in miglior ter-



## L I B R O

reno. I falsi che son sopra la terra, il uerno s'agghiacciano, & la state si riscaldano, la onde son nociui in tutti i tempi, a semi, alle piante, & alle uiti. *Q V A N D O* si muoue la terra intorno agli arbori, bisogna riuoltarla, si che quel ch'è disopra uada disotto. *N E L* letamar gli arbori, bisogna prima far loro intorno il suo graticcio, & poi accostar la terra all'arbore, & intorno alla terra mettere il letame. *N O N* far mai che tu proponga alle opere della uilla, colui alquale tu porti amore, percioche confidandosi egli della tua affettione, non temerà il tuo furore quando nō usi quel la diligenza ch'egli debbe nell'agricoltura.

*Dell'election del campo, & del sito.*

Cap. VII.

*T V* dei considerar, eleggendo il campo o comperádolo, che la dappocaggine di coloro che lo hanno coltiuato non gli habbia tolto quel buon che egli hauea per la sua fertilità naturale, & che il suolo fertile non si sia consumato del sugo in mantener rampolli tralignati, la qual cosa auegna che si possa correggere con l'innestamento de buoni arbori, nōdimeno è assai meglio ha uer le cose buone, che stando a sperāza di bene, hauer a ricorre i frutti in tempo tardi. Si dee adunque ne semi delle biade elegger sempre i migliori; per non hauer poi dopo la ricolta a far nuoua pruoua. Ma nelle uigne si dee auertire a non far come coloro che per acquistarfi fama di buoni coltiuatori, mettono tra posticci delle uiti, semi di uiti che sono o sterili o di cattiuo sapore, percioche questa cosa ti apporterà gran fatica nel correggerla, se tu compererai un podere occupato da cosi fatte uiti. Il sito del podere si dee eleggere in questa maniera, ch'egli sia posto all'opposito dell'oriente o del mezzo dì, ne paesi freddi, accioche per l'impedimento di qualche monte che gli togliesse i due aspetti dello oriente & del mezzo dì, non s'agghiacci essendo impedito il Sole da Settentrione & da Leuante. Ma ne paesi caldi si dee piu tosto desiderar la parte del Settentrione, percioch'ella quanto all'utile, quanto al diletto, & quanto alla salute, è perfetta. Se perauentura uolendo noi fabricare haueßimo il fiume uicino, debbiamo ueder qual sia la sua natura; percioche s'ella non fusse buona ce ne dobbiamo allōtanare. Ma sopra tutto habbiamo a guardarci dalle paludi, & specialmente da quelle che son dalla parte dell'ostro o di Ponente, percioche nel tempo della state elle sogliono seccarsi, e producono animali nociui & malattie.

Del



QVANDO si fabrica alla uilla, bisogna hauer l'occhio alla grandezza del podere, & alla ricchezza del padrone; percioche talhora porta piu spesa a mantener una gran fabrica, ch'a farla di nuouo. Et però alla uilla si ha da fare una casa di tanta grandezza; che s'auenisse ch'ella per qualch'infortunio andasse in ruina, l'entrata d'uno anno o di due sia bastate a rifarla. Il sito del luogo sia piu alto & piu secco di tutti gli altri, si per rispetto delle fondamenta, & si perch'ella habbia bella ueduta. Le fondamenta si faranno a questo modo, ch'elle siano piu larghe da ogni banda del muro un piede & mezzo che non è il muro. Et se nel cauar delle fondamenta si trouasse perauentura tufo o sasso; sarà facil cosa a dar forma alle fondamenta, percioche si potranno scolpire d'altezza d'uno o di due piedi. Et se si trouasse creta che fosse sorda & ben ristretta insieme, si darà alle fondamenta la sesta parte di quell'altezza che si dee far sopra terra, ma se la terra non fosse cosi sorda, si dee cauar in fondo si che si puenga alla argilla la quale se al postutto non si trouasse, basta metter sotterra la quarta parte. Si dee ancho hauer cura che si possa circondar con giardini, con horti, & con prati. Ma tutto il tratto da un lato della fabrica per lunghezza nel qual sarà la facciata, riguardi al meriggio riceuendo col suo primo catone il nascimento del Sole nel tempo del uerno & si torca un poco dall'occidente del uerno, percioche a questo modo auerrà, che nel tempo del uerno il casamento sarà illustrato dal Sole, & nel tempo del caldo non si sentiranno i suoi caldi.

*Delle stanze per lo uerno & per la state & de pauimenti. Cap. IX.*

LA forma della predetta fabrica debbe esser tutta raccolta in se in tanto che per il uerno, debbono esser tutte accomodate al Sole, & bisogna anco accomodar i pauimenti alla qualità delle stanze, percioche nelle fabriche che sono a pie piano si ha da auertire che le tranameta sian salde & eguali, accioche colui che camina non faccia tremare la fabrica essendo sottili. Inoltre non si deon porre insieme le tauole di quercia co' quelle dell'Elce, percioche essendo la quercia pregna di humore cominciandosi a seccare si torce & fa fessure nel pauimento, ma l'elce non si guasta mai. Ma se non ui fosse elce, & che ui fosse quercia a bastanza si

Pallad.

B



## L I B R O

dee sottilmente segar il quercio e farne tauole, & ponendole l'una sopra all'altra a trauerfo, si ficcheranno con chiuui bene spessi. I tauolati che si fanno di cerro o di faggio, durano lúgo tempo, ogni uolta però che innanzi che ui si metta di sopra la calcina, farà coperto il tauolato di paglia o di felce, conciosia che lo humor della calcina non puo trapassare alle tauole. Et poi si dee porre disopra il terrazzo, cioè due parti di sassi pesti con una di calcina, & questo terrazzo ha da essere di grossezza di sei dita, facendo che sia eguale per tutti i suoi luoghi, & essendo il luogo che tu fai per il uerno, porrai disopra al terrazzo tal pauimento che standoui i seruitori in piè, non s'agghiaccino ne tempi freddi. Posto il terrazzo e bene spianato, torrai carboni ben pesti, sabbione e calcina, & mescolato il tutto insieme andrai imponendo sopra il terrazzo egualmente per tutto, la qual incrostatura non uol esser piu grossa che sei oncie, & essendo bene spianata, il pauimento sarà di color negro, la onde uersandosi in terrauino s'asciuga incontanente. Ma se le staze saranno per la state, uogliono esser riuolte all'Oriente solstitiale, & alla parte del Setten- trione, & il pauimento sia o di mattoni, o di lastre di marmo, o di mosaico, o di quadretti d'opera tassellata, i quali sian ne cantoni dell'opera ben congiunti & ferrati con quadretti di mattoni. Ma se non si hauesse la comodità di cosi fatte cose, mettasì di sopra marmo pesto; oueramente si smalti con calcina e con sabbione mescolato.

*Della calcina e del sabbione.*

*Cap. X.*

OLTRA questo, bisogna che colui che fabrica sappia qual sia la natura della buona calcina & della buona arena. Le forti adunque della arena di fossa son tre. Vna nera, una rossa, una bianca. Tra tutte queste la rossa è migliore, dopo la rossa è la bianca, nel terzo luogo si mette la nera. Di queste tre buona sarà per la fabrica quella che sfregolandosi con le mani fa romore per la sua granellatura. Silmente è giudicata buona: quando posta sopra lezuolo o sopra cosa bianca & poi scossa in terra, non lascia macchia o bruttura alcuna. Ma se non si hauesse comodità di arena di fossa si torrà la ghiaia de fiumi o de lidi. La arena del mare si secca piu tardi di tutte l'altre, e però bisogna ch'innanzi che si metta in opera stia cauata qualche tempo accioche la fabrica non si corrompa, oltre questo posta nell'into-



nacature delle camere, le fende & scorza per rispetto dell'humor falso. Ma le arene di fossa, mescolate nelle mura di mattoni & nelle intonacature si seccano con prestezza, & tanto piu son migliori, quanto essendo cauate della fossa si mescolano in quell'istante con la calcina, perche s'elle stanno al sole, alla rugiada, & alla piovana se ne uanno in fango. Le arene di fiume son piu a proposito di tutte l'altre nell'imbiancature delle mura. Ma se perauentura bisognasse adoprare la arena di mare, sarà buono sommergerla prima in qualche fossa d'acqua dolce, accioche la dolcezza dell'acqua la spogli del falso. La calcina ha da essere di sasso bianco & duro, o di treuertino, o di ciottoli di fiume, o di sassi rossi, o di marmo. Quella che si fa di sassi duri & ch'è spessa, è buona per murare, ma quella ch'è di sasso tenero & poroso, si adopra nelle imbiancature delle muraglie. In due parti di arena si mescola una parte di calcina. Ma nelle arene di fiume se tu ui aggiugni una terza parte di tegole rotte & ben peste la calcina sarà soda & per fetta.

*Delle mura di mattoni.*

*Cap. XI.*

MA se tu uorrai far le muraglie di soli mattoni, tu hai da notare, che finite le mura sarà buono murare in cima oue si pongono le trauiature, tegole, & intorno intorno alle mura si faccia quasi come a guisa di corona uno sporto in fuori di un piede e mezzo, accioche corrompendosi gl'embrici oueramēte le tegole, l'acqua piovana che ua per le gorne non possa penetrar nelle mura. Oltra questo si dee prouedere che poi che le mura saranno ben seccate, ma però non lisciate, s'imbianchino, percioche quando il muro è humido & liscio, il bianco non tiene, & però bisogna incrostarlo tre uolte, accioche il bianco si possa appiccare.

*Delle finestre, & dell'altezza.*

*Cap. XII.*

NELLA fabrica dalla uilla si ha da prouedere che ui sian molte finestre. Oltra questo ch'elle sian uolte si come si ha detto alle regioni del cielo, secondo la qualità de tempi, cioè quelle della state sian uerso tramontana, quelle del uerno uerso mezo dì, quelle della primavera & dell'autunno a Leuante. La misura delle sale & delle camere si farà a questo modo, che si metta insieme la larghezza & la lunghezza del luogo & fatto il conto, si facciano alte le stanze per la metà piu.

B 2



## L I B R O

*Delle camere fatte di canna.*

*Cap. XIII.*

EGLI è buona cosa far le camere in uilla di quella materia che si troua facilmente alla uilla, & però le faremo o di tauole o di canne di questa maniera. Torremo tauole di legno gallico, o di cipresso lequali sian diritte, & le porremo con distantia eguale l'una dall'altra oue si dee far la camera la qual, distantia sia d'un piede & mezzo di uoto. Et poi attaccheremo al palco della camera le predette tauole con catene di legno di ginepro, d'oliuo, di cipresso, o di bosso, & tra l'una & l'altra tauola porremo due pertiche ben legate con ritorte di canapa, ilche fatto, torremo le canne palustri oueramente quelle che son alquanto piu grosse dell'usate, ma uogliono essere sresse & ben congiunte insieme, & quelle accostaremo piu che si puo alle tauole et alle pertiche. Et poi l'ingesseremo facendole equali con la cazzuola per riempire i uoti tra canna & canna. Ultimamente, mischiando la poluere del marmo con la calcina, ui faremo di sopra la scorza splendida & bella.

*Dell'intonicatura.*

*Cap. XIII.*

L'INTONICATURA parimente diletta, alla qual cosa fare bisogna tor calcina che sia macerata di buon tempo innanzi, et sia tale che tu la tagli con l'ascia come che s'ella fosse di legno Et quando nel tagliarla quel che rimane attaccato all'ascia è morbido et uiscoso, quella tal calcina è perferta a intonacare,

*Del bianco dell'intonicatura.*

*Cap. XV.*

LA imbiancatura si farà buona forte e chiara, quando si pulirà spesso con la cazzuola, & cominciando a seccarsi, si ponga la seconda & anco la terza copertura del bianco. Dopo questo si cuopra con tre coperte di grano di marmo cō la cazzuola, ma inanzi che si facciano cotali coperte bisogna domar la calcina cosi fatamente che la pala, con la quale si doma, si caui netta fuori della calcina. Et quando questa copertura di poluere di marmo si comincerà a seccare, si dee por di sopra un'altra copertura, ma sottile, & in questo modo l'opra sarà salda & splendente.



*Che si dee schiuarfi dalle ualli.*

*Cap. XVI.*

S i dee fuggir ( si come hanno fatto molti altri per cagion dell'acque) di por ne profondi delle ualli le sue possessioni; per cioche noi dobbiamo piu tosto hauer riguardo alla nostra sanità, ch'al breue piacere di pochi giorni. Dalla qual cosa ci dobbiamo ancho tanto piu guardare, quãto che noi uedremo che quel paese nel tempo di state sarà sospetto di corrotta & mal'aria. Et se perauentura in cotai luoghi non fosse fontana, o pozzo, bisognerà fabricar cisterne, nelle quali si possa scolar l'acqua piovana da i tetti. Et le cisterne si fanno in questo modo.

*Delle Cisterne, & della calcina frigidaria. Cap. XVII.*

L E mura della cisterna uogliono esser di quella grandezza che a te basta, & che tu uoi. Il suolo di questa cisterna, sarà di mattoni & di pezzi di tegolo bene eguale, & si debbe spianare & pulire, & lasciar dall'un canto l'uscita all'acqua: oltra questo si dee polire il detto suolo, & fregare piu d'una uolta con lardo cotto & grasso, & poi che sia asciutto, si ugneranno similmente le mura, per cioche nõ apparirà fessura alcuna. Et così fatto, dopo buono spatio di tempo, ui si potrà metter l'acqua. Voglio poi che in questa cisterna si metta qualche anguilla, o qualche pesce di fiume, & che se le dia da mangiare; per cioche i pesci mouendo l'acqua col nuoto, non la lasciano altrimenti guastare. Ma se perauentura il fondo della cisterna, o le mura a qualche tempo collassero, o facessero fessure, dobbiamo adoprar il sopradetto grasso, accioche se l'acqua uolesse uscire non possa. Il medesimo untume serue anco nelle piscine, ne pozzi, & nelle lagune delle cisterne. Ma se lo humore uscisse fuori per i falsi, torrai tanta pece liquida quanto tu uoi, & altrettãto di seuo, & messe queste due cose in una pignatta, le farai bollire sino ch'elle facciano la spuma, & poi leuale dal fuoco, & come saran fredde, aggiugni calcina stritolata, & mischia tutto in un corpo, & così ridotte in maniera d'ungueto, potrai metterle nelle fessure & calcarle bene. Sarà cosa buona far che l'acqua uada nelle cisterne, per cannoni di terra cotta & coperti. L'acqua piovana per bere è miglior di tutte l'altre. Ma se la corrente ui si puo condurre, farà a proposito, se non per bere, almeno per lauare, & per innaffiar gli horti.



# L I B R O

*Della cella da tenere il uino.*

*Cap. XVIII.*

LA cella del uino si dee fare in luogo fresco & quasi buio & ri-  
uolto a tramontana, & dee esser lontana da i bagni, dalle stalle,  
da i forni, dalle cisterne, dall'acque, & da tutte l'altre cose che  
habbiano cattiuo odore. Sia fornita di tutte le masseritie che  
bisognano, in tanto che se l'una soprauanzassi oltra l'usato non  
si habbia a desiderar altre masseritie. Sia cosi fattamente ordina-  
ta ch'il luogo da pigiar l'una sia piu alto che gli altri. Vada si a  
questo calcatoio su per tre, o quattro scalini, & dalle bande del  
calcatoio ui siano i luoghi che riceuono il mosto, & da questi luo-  
ghi si partino i suoi canaletti di mattoni a canto il muro, sotto i  
quali siano i barili da riceuere il uino. Ma se la uendemmia pas-  
sasse l'ordinario, si potran metter altri mastelli tra l'uno & l'altro  
spatio de detti barili, sopra un'altro murello. Sia il suolo di que-  
sto luogo di terra cotta, accioche se si rompessero le masseritie  
del uino, esso possa scorrere sopra le pietre cotte alla sua fossa, che  
sarà nel mezzo della detta stanza.

*Del granaio.*

*Cap. XIX.*

IL sito del granaio desidera d'esser posto dalla parte di Set-  
tentrione & in luogo rileuato, & lontano da ogni humore, & dal  
le stalle, dee similmente esser posto in luogo freddo, uentoso, &  
secco, l'edificio si faccia con tal diligenza che non ui si uegga fes-  
sura. Il suolo uuele esser o di pianelloni di mezo braccio l'uno, o  
ueramente di mattoni: ma minori, li quali si caccino nel terraz-  
zo fatto di calcina & di tegoli pesti. Faremo poi (sperando però  
gran ricolto) le stanzette diuise ciascuna da per se, per metter se-  
paratamente le biade in serbo: ma se la terra mostrasse il ricolto  
minore, allhora si dee metter il grano su i murelli di graticcio, o  
ueramente ne cestoni di paglia. Fatti i granai, si impiastrano le  
mura di morchia mescolata col loto, & in luogo di paglia s'ado-  
pra oliuastro secco, oueramente foglie d'oliuo, & seccate le mu-  
ra, si unge di nuouo con la detta morchia, & poi ui si metto-  
no le biade. Questa cosa è buon rimedio a i farfalloni & a gli al-  
tri animali che māgian il grano. Sono alcuni che per cōseruarle  
biade, ui mescolano foglie di coriandoli. Ma non è cosa piu cōser-  
uatiua che metter il grano su l'aia & lasciarlo rinfrescare alquan-  
to, & poi riporlo nel granaio. Columella non uuele che i for-  
menti si suentino; percioche gli animali nel suentare penetrano



ne i mucchi d'esso, ma lasciandoli stare senza suentare, gli animali non sono dentro ne mucchi del formento piu che un palmo, il restante si conferua senz'alcun danno. Afferma il medesimo che gli animali predetti non si generano piu in dentro d'un palmo. La herba conizza (si come dicono i Greci) messa sotto i formenti gli fa durare. I granai debbono esser di lungi dal uento di Mezodì.

*Del luogo da far l'olio.*

*Cap. XX.*

La cella da far l'olio debbe esser opposta alla parte di Mezo di, & difesa dal freddo & le finestre hãno da esser di uetro. Et cosi l'olio non harà impedimento per il feddo del uerno, & aiutato dalla caldezza del luogo, non si potrà agghiacciare. Il torcitoio, il telaio, & gli altri stromenti da premer l'olio si faranno secondo l'usanza del paese. I uasi che hanno a riceuer l'olio saranno mondi e ben netti, accioche riceuendo qualche nuouo sapore, non facciano che l'olio sappia di rancio. Ma se alcuno hauesse piu amore alla cosa, alzi il torcitoio con le uiti, & metta nel suolo un caldano di brace, & cosi il calor de carboni farà che la cella sarà buona, senza che ui sia fumo, il quale per lo piu suol far l'olio di tristo colore & di peggio sapore.

*Delle stalle de caualli, & de buoi.*

*Cap. XXI.*

Le stalle de caualli & de buoi hanno a guardare al Meriggio: ma le finestre sien uolte a Settentrione; percioche stãdo il uerno serate non posson nuocere: ma la state aprendosi fanno il luogo assai fresco. Le stalle non uogliono esser punto humide, per rispetto dell'ugna de gli animali. I buoi si fanno piu grassi & piu belli, quando hanno il fuoco da pressio, & che ueggono il lume. A un paio di buoi bastano otto piedi a star diritti, ma a stare a giacere ne uogliono quindici. Doue stanno i caualli, metterai tauole di quercia coperte di strame, accioche stando in pié sentino il duro, & giacendo habbiano il luogo tenero & molle.

*Della corte da galline.*

*Cap. XXII.*

La corte delle galline uuole esser uolta a Mezodì, & scoperta al Sole, accioche nel tempo del uerno elle possino stare al So-



## L I B R O

le, & purgarfi da i pidocchi pollini. Ma nel tempo della state, farai un frascato, o di legno, o di tegoli, accioche si possano rinfrescare; Ma se tu non uolesti spendere, farai il frascato di foglie, o di ginestri.

*Del luogo da tenere uccelli.*

*Cap. XXIII.*

D i fuori dalla corte a canto al muro, faremo i luoghi per gli uccelli; percioche lo sterco de gli uccelli è molto bisognuole alle cose di uilla: fuor solamente il letame dell'оче; percioche è no ciuo a tutte le cose. Ma gli habitari di tutti gli altri uccelli son necessari.

*Delle colombaie.*

*Cap. XXIII.*

LA Colombaia si puo far in cima d'una Torricella posta sopra la casa, con le mura pulite e imbiancate. Nelle quali sien da quattro parti (si come è usanza) finestrelle picciolissime, per le quali possono andar & uscir solamēte i colōbi e dētro si faranno inidi. A renderla ficura dalle donnole, bisogna metter dentro qualche arbuscello con molti rami & che sia broncoso, senza foglie, o gittarui dello sparto, del quale gli animali si calzano, & che uno ue lo porti dentro, non uedendo gli altri colombi. Et i colombi non abbandonino la colombaia ogni uolta che alle finestrelle di quella sarà attaccato un pezzo di fune d'uno impiccato. Quando essi mangiano il comino a lor uoglia, menano al la colombaia i colombi dell'altre colombaie. Fanno anco il medesimo effetto quando s'unge loro la carne piu fetolosa sotto le ali con balsamo. Se mangiano orzo arrostito, o faua, fanno spesso figliuoli. Trenta colombi che uolano, uogliono tre quarti di formento per di. Lo herbaccio si dà loro nel tempo del uerno, accioche produchino piu facilmente i figliuoli. La ruta appiccata in diuersi luoghi della colombaia, gioua molto contra gli animali nociui.

*Delle Tortole.*

*Cap. XXV.*

S O T T O la colōbaia si faranno due stanze, una delle quali dee esser picciola e poco meno ch'oscura, nella quale si possino rinchiudere le Tortole che facilmente s'alleano, & che non ricercano



cano altro, se non che la state, nel qual tempo ingrassano, si dia loro del formento, o ueramente del miglio con l'acqua melata. Cento uenti tortole uogliono il di mezo staio, Et si dee mutar spesso l'acqua.

*De tordi.*

*Cap. XXVI.*

NELLA altra stanza si metteranno i tordi, i quali auegna che s'ingrassino in altri tempi che nel lor proprio, nondimeno son delicati a mangiare e danno buona rendita. Il luogo loro uol esser netto, chiaro, e imbiancato. Oltra questo bisogna che ui sieno delle pertiche a trauerfo, accioche hauendo essi suolazzato un pezzo per la stanza, habbiano luogo doue riposarsi. Si mutino spesso i rami uerdi. E si dia loro fichi pesti col fior della farina in abbondanza. Inoltre, accioche si purghino è ben dar loro il seme della mortella se ne è copia, del lentisco, dell'oliuastro, e della hellera. Et si dee mutar l'acqua spesso, Quando si ferrano, uogliono esser presi di fresco, e nella chiusura uol esser qualche tordo uecchio, accioche i presi di nuouo habbiano meno fastidio per la compagnia ch'essi hanno de tordi trouati nella chiusura.

*Delle galline.*

*Cap. XXVII.*

TUTTE le donne fanno gouernar galline, e però basterà dire che le galline uogliono il letame, la poluere, e la cenere. Esse quanto al colore s'iano, o nere, o rosse, le bianche non uagliano. S'elle mangiano la uinaccia, diuentano sterili: ma s'elle si cibano di orzo mezo cotto, fanno spesso uoua, e le fanno maggiori. Vna gallina che uada uagando, non mangia piu che due scodelle d'orzo. L'uoua si mettono sotto la chioccia in numero dispari, e in crescente di Luna dalla decima per fino alla quintadecima. Nasce loro la pipita su la cima della lingua, sopra la quale uiene come una pellicina bianca. Si lieua quella pellicina con l'ugna, e si imbratta poi la piaga con la cenere, o ui si mette sugo d'aglio pesto. Si pone ancho loro in gola uno spicchio d'aglio tritato con l'olio. S'elle mangiano lupini amari, uengon lor ne gli occhi le cataratte, delle quali si

Pallad.

C



## L I B R O

muoiono, se non se le leuano sottilmente con l'ago. Si guarisce questo lor difetto col sugo della porcellana distemperato con latte di donna, oueramente con sale armoniaco mescolato col mele e col comino. Rimedio a pidocchi de polli & perfettissimo, è lauarle col sugo di strafizaca, e con comino arrostito, tanto dell'uno quanto dell'altro, distemperata l'una cosa & l'altra con acqua di Lupini amari.

*De i Pauoni.*

*Cap. XXVIII.*

E' facilissima cosa nodrire i Pauoni ogni uolta che tu non tema o di ladri, o d'animali nociui, percioche essi vagando per se medesimi per i camp, trouano da mangiare, e allieuanò i loro figliuoli, e la sera si riducono sopra gli arbori. Bisogna hauer cura a questo, che quando essi couano in qualche campo, oue si siano a uezzati, si difendino dalle Volpi. Cinque femine bastano a un maschio solo. I maschi perseguitano l'uoua e i pulcini, non altrimenti che se fossero nati di qualch'altro animal forestiero, fino a tanto che ueggono crescer loro la cresta. Cominciano ad appetire il coito a sei di Febraio. E se mangiano faua alquanto cotta uanno in frega, il medesimo auiene quando anco si dà lor bere acqua cotta ogni cinque dì. Sei bicchieri d'acqua bastano a un pauone. Si conosce ch'il maschio ha uolontà del coito, ogni uolta ch'egli fa la sua ruota, & che i capi de gli occhi con stridore escono fuori. Se si mettono le uoua de pauoni sotto le galline, le pauone non hauendo il fastidio di couare, partoriscono tre uolte in un'anno. Il primo lor parto è di cinque uoua, il secondo di quattro, il terzo di tre, o di due. Quando si uogliono alleuar i pauoni con le galline, si deon elegger chioccie che sian grosse, e sotto quelle si porranno in crescente di luna noue uoua, cinque di pauone, e quattro di gallina, e pastati dieci dì si leueranno l'uoua della gallina, e in quel luogo se ne metteranno altrettante pur di gallina, ma fresche, accioche in capo a trenta dì si possano aprire insieme con l'altre. Si deon similmente riuolgere spesso l'uoua del pauone che son sotto la gallina: percioche ella non puo uoltarli così ageuolmente, e nel uolgerle fa un segno all'uoua, accioche tu conosca di hauerle riuolte. Eleggi a questo effetto galline grandi, perch'alle picciole si possono sotto porre poche uoua. Nati i pulcini, se tu uorrai che quei di molte chioccie sian sottoposti a una sola, dice Columella che uenti-



cinque pulcini bastano per una chioccia. Ma a me pare che quindici siano a bastanza, accioche ella gli possa meglio allenare. Ne primi di si darà lor da mangiare, orzo mondo bagnato col uino, o ueramente polenta di farina: ma fredda, a questo si aggiungan poi porri minuzzati bene, o ueramēte formaggio fresco, ma bene spremuto, perche il fiero è molto noceuoale a i polli. Si daran parimente loro delle cauallette, ma senza piedi. Et cosi si manterranno con si fatti cibi per spatio di sei mesi. Dopo questo si potrà loro dar l'orzo a tuo piacere. Finiti trentacinque di, si possono mandare a pascer ne campi con la chioccia, perche ella col suo gridare gli rimena a casa. La pipita & le crudetze in questi animali, uogliono i medesimi rimedii che s'usano nelle galline. Il maggior pericolo, nel quale possono incorrere è quando nasce lor la cresta, percioche s'ammalano non altrimenti ch'i fanciulli quando mettono i denti.

*De Fagiani.**Cap. XXXIX.*

Chi uol nutrir Fagiani, debbe auertire d'eleggerli giouani, accioche possino fruttare, cioè d'uno anno: perche i uecchi non fruttano. Vanno alla femina il Marzo, o l'Aprile. Vn maschio basta a due femine, perche questo animale è men lussurioso degli altri. Fāno figliuoli una uolta l'anno. Venti uoua bastano, per cioche le galline le possono coprir meglio si che quindici sien di Fagiano; il resto della gallina. Nel por l'uoua, si dee offeruar la Luna, si come si ha detto di sopra. In capo a trenta di nascono i pulcini. Ne primi quindici di, bisogna dar loro orzo ben cotto, ma freddo e bagnato col uino. Dopo quindici di mangeranno formento ben pesto, e cauallette, e uoua di formiche. Si dee guardar che non uadano all'acqua per rispetto della pipita. Ma s'ella pur uenisse loro, pesta l'aglio con la pece liquida e fregalo spesso intorno al becco, o ueramente lieua quella pellicina con l'ugna, come si suol fare alle galline. A ingrassar i Fagiani si dee torre una misura di farina e quella fare in picciole focaccine, e rinchiusi i fagiani per spatio di trenta di, si daranno loro alle sue hore debite le predette focaccine. Ma se tu uorrai dar loro dell'orzo, basterà una misura e mezza, fatta nel medesimo modo. Si dee bene auertire che quelle focaccine siano unte d'olio, e bisogna ancho metterle loro in bocca, di modo



## L I B R O

che il boccone non uada sotto la lingua , altrimenti si muoiono incontanente . Dobbiamo parimente auertire con somma diligenza, che non si dia lor da mangiare, se prima non hanno snal-  
tito l'altro pasto; percioche hauendo peso nuouo nello stomaco  
si muoiono ageuolmente.

*Delle Oche.*

*Cap. XXX.*

**L**E Oche non s'allieuanu cosi ageuolmente senza herba e sen-  
za acqua sono inimiche a seminati, perche gli offendono con lo  
sterco e col pascere, Sono animali utili per rispetto della figlia tu-  
ra, & per conto della piuma che se ne caua l'autunno e la prima-  
uera . Tre femine bastano a un maschio . Se non hanno fiume , si  
dee far loro una gora d'acqua. Se non hanno herba a bastanza, si  
dee seminar fiengreco, trifoglio, lattughette e altre herbe simili.  
L'oce biache fanno piu figliuoli , ma quelle che son uariate di  
colore e nere fanno meno, perche di saluatiche si son fatte dome-  
stiche. Couano dal primo giorno di Marzo , fino al solstitio. Par-  
tori sono assai piu, quando si pongono l'uoua loro sotto le gal-  
line. L'ultimo parto si puo lasciar da nutrire alle madri. Quando  
hanno a far l'uoua , non è se non bene còdurle al nido , perche  
hauendo ciò fatto una uolta , andranno da loro senza esser con-  
dotte . Si possono por l'uoua delle oche sotto le galline , si come  
quelle de pauoni, ma sotto quelle dell'oca si dee metter l'ortica  
per piu conseruarle . Nati i pulcini , si nutriranno i primi die-  
ci di in casa , da i dieci di indietro si possono mandare allo sco-  
perto doue non sia ortica , percioch'essi temono le sue puntu-  
re . Ne primi quattro mesi si ingrassano assai bene , e tanto piu  
s'ingrassano quanto ch'elle son piu giouani . Si dee dar loro la  
polenta tre uolte il di . Et non è bene lasciarle andar uagando,  
ma stiano in luogo caldo e rinchiuso . Fatti grandicelli di due  
mesi , s'ingrassano, come habbiamo detto, ma i picciolini si muo-  
iono le piu uolte in capo a trenta di . S'ingrassano parimente ol-  
tre modo , quando si dà loro miglio bagnato quanto essi uoglio-  
no . All'oce si dà d'ogni generation legume fuor che l'eruo . Si  
dee ancho hauere auertenza ch'i pulcini non inghiottino setole,  
o peli. I Greci a ingrassar questi animali usano dar loro due par-  
ti di polenta, e quattro di crusca stemperata con acqua calda, e  
ne danno loro quant'essi ne uogliono, e beono tre uolte il di, e si-  
milmente danno lor bere a mezanotte . Forniti trenta giorni,



se tu desideri che essi habbiano il fegato tenero, torrai fichi secchi, e fatti pestare gli macererai nell'acqua, & poi ne farai piccioli bocconcini, i quali darai loro a mangiare ogni di per spatio di uenti giorni.

*Delle peschiere.**Cap. XXXI.*

P O I che noi habbiamo ragionato delle cose che son necessarie a una bene ordinata uilla, diremo hora dell'altre parti che restano, e fauellando delle peschiere si dee sapere, che le peschiere o in terra, o cauate nel sasso uogliono esser due, l'una sia per abbeuerare i bestiami e gli uccelli d'acqua, e l'altra per innaffiar le piante.

*Del pagliaio.**Cap. XXXII.*

N O N importa ch'il pagliaio, il fenile, & il ripostiglio de legnami e delle canne sia piu in un luogo ch'in un'altro, pur ch'il luogo sia asciutto & uentoso, e che sia discosto da casa per rispetto del fuoco.

*Del letamaio.**Cap. XXXIII.*

L A fossa del letame debbe esser in luogo humido, e lontano per il puzzo da casa. Lo humido fa questo bene allo sterco, che in fracida i semi de gli spini caso che ue ne fossero. Lo sterco dell'asino e perfetto per gli horti, dopo questo è assai lodato quello delle pecore, delle capre, e dell'altro bestiamo, dal porcino in fuori ch'è pessimo, quel della cenere è buono, e quel de colombi è caldo, & in somma è buono di tutti gli altri animali da i palustri in fuori. Lo sterco ch'è stato un anno in riposo è molto utile alle biade, e non produce herba, ma se sarà piu uecchio d'uno anno sarà men buono. Lo sterco nuouo gioua a i prati e gl'ingrassa. L'alga e gli altri purgamenti del mare, lauati con acqua dolce e mescolati con altre brutture seruono in luogo di sterco, è parimènte buona la belletta che nasce da un'acqua uiua, o che si caua di fiumi.

*Del luogo per horti, del giardino, delle siepi & del tempo del seminare.**Cap. XXXIII.*

L O horto, & il giardino debbe esser presso alla casa. Lo horto debbe esser uicino al letamaio accioche si possa piu comodamènte



L I B R O

ingrassare sia l'otano dall'aia, pcioche la poluere delle paglie e sua inimica. Quello è felice luogo per horto, ch'essendo piano, & inchinando piaceuolmente da un lato è irrigato d'acqua corrente per i suoi spatii diuisi. Se perauentura tu non hauesse fontana, bisogna o far un pozzo, oueramente una peschiera nella quale si possa adunar l'acqua piauana per innaffiar lo horto ne tempi del caldo. Ma se perauentura tu non potessi hauer nessuna delle sopradette cose, fa uangar lo horto sempre tre o quattro piedi piu alto, percioche a questo modo si difenderà dal secco, & con tutto che cotal horto non hauesse bisogno di letame, nòdimeno gli gioua ogni terra che sia mescolata col letame, dalla creta, & dalla terra rossa in fuori. Si dee parimente offeruar ne gli horti che per natura non sono aiutati dallo humido, di diuiderlo in parti percioche tu farai la coltiuation del uerno riuolta a mezzo di, & quella della state riuolta a tramontana. Oltra le sopraditte cose lo horto debbe esser ferrato, ma le generationi & l'usanze del serrarlo son diuerse. Alcuni formando quadri di loro, lo murano intorno a simiglianza di mattoni. Altri mettono sassi addosso l'un dell'altro senza calcina. Alcuni altri gli fanno intorno le fosse, la qual cosa è dannosa, percioche toglie lo humore all'horto, se perauentura il luogo non fosse palustre e che si uoleffe scolare. Et alcuni altri gli cingono di piante di spine, o di semi. Ma a far questa opera è assai meglio il seme del rouo, & di quella spina laquale si chiama rouo canino. Questo seme si dee raccorre ben maturo, & poi mescolarlo con farina d'eruo macerata nell'acqua, il che fatto, ui si metterà dentro le funi di giunco, e si metterà il seme in dette funi, accioche si possa conseruar meglio fino al principio della primavera. Si faranno poi nel luogo oue si dee metter la siepe, due solchi di lungi tre piedi l'uno dall'altro & profondi un piede e mezzo, & tra l'un solco e l'altro si metteranno le funi & il seme coperto cò alquanto di terra, & così in capo a trenta giorni nasceranno le spine, le quali per esser tenere, bisogna aiutare con qualche puntello, fino a tanto che crescendo empieranno gli spatii uoti, appiccandosi l'una con l'altra. Le parti dello horto si debbon diuidere in questa maniera, che quelle nelle quali si ha da seminare nel tempo dell'autunno, si uanghino la primavera; e quelle che hanno a seruir a semi della primavera, si coltiuinino nell'autunno, di maniera che l'una & l'altra uangatura si farà buona per beneficio del freddo e del caldo. Le uanezze dello horto si faranno piu strette che lunghe, cioè dodici piedi per lunghezza,



& sei per larghezza, e lontane l'una dall'altra le sponde delle uanezze ne luoghi grassi faranno alte due piedi, ma ne luoghi secchi basta un pie. Sel'acqua perauentura fosse usata a passar tra gli spatii che son tra le uanezze, lo spatio del solco debbe esser piu alto ch'il terreno, accioche uenendo l'acqua dalla parte piu alta, possa piu ageuolmente entrar ne gli spatii che son tra le uanezze, bagnando di mano in mano tutte le parti asciutte di quello horto. Quanto al tempo del seminare, con tutto che noi habbiamo a mese per mese descritto quel ch'è necessario, nondimeno si dee gouernar lo horto secondo la natura del cielo & del luogo. Ne luoghi freddi si dee seminar l'autunno a buona hora, & la prima uera piu tardi, ma ne paesi caldi si farà tardi l'autunno, & a buona hora la primavera. Tutte le cose che si hanno a seminare, si seminino a Luna crescente, ma quelle cose che si hanno a segare & a ricogliere, si facciano a Luna scema.

*De rimedijs de gli horti & de campi.*

*Cap. XXXV.*

CONTRA le nebbie è buon rimedio, se uedendole uenire, tu porrai in diuerse parti dello horto o de campi, paglia e cos'altre somiglianti appiccandoui dentro il fuoco. Contra la grandine si narrano assai rimedi. Si cuopre la muola con panno rosato. Similmente è buon rimedio a minacciar il cielo con accette che sien tinte di sangue. Similmente è buono circondar tutto lo spatio dello horto di uir'alba, o conficcarui una ciuetta con l'ali distese, oueramente ugner col grasso d'orso le ferramenta con le quali si lauora. Alcuni prendono il grasso dell'orso e lo macinano insieme con olio, & con questo ungono le falci quando hanno a portare. Ma questo rimedio si dee far secretamente si che nō l'intenda niuno altro potatore, la potenza del qual rimedio si dice esser tanta, che ne gielo, ne nebbia, ne altro male può nuocere a quei terreni, & importa assai che non si sappia, perch'altrimente non uale. Contra le zenzale & i lumaconi uale assai la morchia fresca dell'olio, oueramente la filiggine sparfa per lo horto. Le formiche si cacciano, col chiudere il buco oue elle sono con un cuor di ciuetta. Ma se perauentura elle andassero uagando per lo horto, è bene sparger i uiottoli dello horto con cenere, o con terra bianca. Vale assai contra le rugiole, se si bagna il seme innanzi che si semini, con sugo di sempreuua, o col sangue medesimo delle rugiole. Si deon similmete seminar tra l'altre herbe da mangiare, i ce-



# LIBRO

ci percioche son buoni contra mille effetti cattiuu. Alcuni gittano la cenere del fico sopra le rugiole. Altri seminano la squilla negli horti, o che ue la suspendono a qualche arboro. Alcuni altri contra le rugiole conducono una donna che habbia il mestruo, discinta, scalza, & scapigliata intorno allo horto. Et alcuni altri ui conficcano granchi di fiume. Contra gli animali che noccono alle uiti son buone quelle cantarelle che si truouano nelle rose, & messe nell'olio si lasceranno marcire, & poi hauendosi a portar le uiti s'ugneranno le falci con quell'olio. Le cimici s'ammazzano con la morchia e col fele del bue, o con le foglie della helletra trite con l'olio ouero con le mignatte abbrusciate. Per far che le herbe da mangiare non siano offese da gl'animali, è buon seccare i semi che tu uuoi seminare in una corteccia di testuggine, oueramente piantar assai quantità di menta tra i canoli. Si dice che l'eruo fa ancho il medesimo effetto, e massimamente seminato doue son rape e radici. Contra le pulci s'adopra aceto forte mescolato con sugo di insquiamo. Colui fa morire i bruchi il quale uia affumando lo horto con reste d'aglio abbruciate ma senza i capi. A proueder che le uiti non patiscino alcun danno da bruchi è buono unger le falci con l'aglio posto. Dicono gli scrittori che i bruchi non nascono, ogni uolta che a pedali de gli arbori & delle uiti s'abbrucia bitume e zolfo, o che ueramente prendendo i bruchi del tuo uicino, tu gli faccia cuocere in acqua, & poi con quella tu uada spargendo i uiottoli del tuo horto. Accioche le cantarelle non noccano alle uiti, è bene ammazzarne su la ruota doue s'aguzzano le falci da tagliare. Democrito afferma che prendendosi granchi di fiume o ueramente marini, ch' i greci chiamano paguri, al numero di dieci, & messi in un uaso di terra cotta, & coperti con acqua, & lasciati stare allo scoperto al sole dieci di, che quella acqua (bagnandosi con essa ogni otto di gli arbori & i seminati fino a tanto che hanno preso uigore) gli conserva senz'alcun nocumento da tutte le bestie. Le formiche si cacciano con l'origano, o ueramente si sparge nel buco loro zolfo pesto. Il medesimo nuoce ancho all'api. Oltra questo è buono contra le formiche la cenere de gusci delle lumache messa nella lor buca. Le zenzale si cacciano col galbano e col zolfo. Le pulci muoiono se si getta per terra la morchia, o il comino saluatico impialtrato con l'acqua. Similmente è buono il cocomero saluatico macerato nell'acqua, e sparso per terra, & l'acqua de lupini mescolata col solatro fa il medesimo effetto. I topi si pigliano con  
la



la morchia alquanto spessa e posta di notte in casa in un piatto. Si muoiono parimente quando essi mangiano, o pane, o cascio, o altre uiuande mescolate cō lo helleboro negro. Nuoce ancho loro il cocomero saluatico con la colloquintida. Apuleio afferma che i topi saluaticchi si muoiono, se si macera il seme che si dee feminare, nel fiele del bue. Molti altri chiudono il buco loro cō la rododafne, e hauendola essi mangiata, mentre che s'affaticano d'uscir del buco, si muoiono. I Greci hanno questo rimedio contra le talpe. Essi fanno un buco in una noce, in una mela, o in altra cosa tale che sia soda, dopo ui mettono dentro paglia, cera, & zolfo, & hauendo serrati tutti gli altri piccioli buchi, mettono la noce accesa su l'entrata del principale spiraglio, accioche spirando il uento, e spingendo il fumo nella cauerna, le talpe o si fuggano, o ueramēte si muoiano. S'ammazzano i topi saluaticchi con la cenere della quercia messa nell'entrata de loro spiragli, per cioche toccando essi la cenere, produce loro addosso una rognia che gli ammazza. Le serpi si cacciano col fumo che aspramente puzzi, & si mettono in fuga tutti gli animali nociui, abbruciando il galbano, o le corna del ceruo, o le radici del giglio, o l'ugne della capra: I Greci hanno per opinione che se si leuerà alla sproueduta una nuuola di cauallette, ella passerà uia, se gli huomini correranno subito in casa. Il medesimo auerrà quando essi fuggiranno, hauendole trouate a caso. Nuoce parimente a detti animali l'acqua nella quale sian stati cotti lupini amari, e cocomeri saluaticchi mescolati con salamuoia. Molti hanno per opinione che le cauallette & gli scorpioni si fuggano, quando s'abbrucia un di loro nel mezo de gli altri. I bruchi, i quali son nociui a gli horti & a gli arbori, si scacciano con la cenere del fico, ma se nō se ne uanno per questo rimedio, è buona l'orina del bue mescolata con la morchia e spruzzata su gli arbori e su le herbe. I Greci chiamano gli animali che noccono a gli horti, prafochilos. Contra questi si toglie un uentre pieno di castrone, & si cuopre il luogo oue essi stanno, indi a tre di trouerai tutti quegli animali adunati intorno a quel uentre, la qual cosa fatta due e tre uolte, tu gli potrai ammazzar tutti. Si crede che sia ottimo rimedio contra la grandine, se si porta per lo podere una pelle di cocodrillo, o di uecchio marino, o di hiena, & se si appicca sopra l'entrata della uilla o della corte, quando si uede sopraffare il pericolo. Similmente se si porta su la man destra una testugine di palude col corpo in su, intorno intorno alla uigna, & poi

Pallad. D



## L I B R O

ritornato al luogo onde lo huomo si partì, si metta in terra & si cuopra di zolle, di maniera che non possa riuolgerfi con la schiena in su, gioua grandemente contra la grandine. Alcuni altri uedendo uenir la tempesta, prendono uno specchio & ui riceuono l'immagine della uera nuuola, & con questo rimedio la cacciano, o sia perche la finta dispiaccia alla uera nuuola, o pur sia perche essendo raddoppiata la uera, ceda alla falsa. Si crede parimente che la pelle del uecchio marino posta sopra una uite nel uignale, difenda tutte le uiti del soprastante pericolo. Si dice che tutti i semi di horto, e di campo si conseruano da ogni male, se prima si macerano nelle radici trite del cocomero saluatico. Nello horto sta bene un teschio di una caualla non uergine, o uero d'una asina, percioche si giudica che per la presenza loro, le herbe & le piante diuengano assai piu fruttifere & piu grasse.

*Dell'aia.*

*Cap. XXXVI.*

L'AIA non debbe esser molto lontana dalla tua uilla, si perche si ha piu comodità del portare per essere appresso & si perche ella è piu sicura dal sospetto che si ha de uicini. Sia mattonata o di felce, o di sasso di monte, o ueramente si faccia pestare il suo terreno tenero, da i pie del bestame, & poi si rassodi con l'acqua allora che si dee tibiare. Sia circondata da buone stangate, accio che gli animali che si conducono all'aia, ne tempi della tibia non ui possano entrare. Sia intorno all'aia un'altro luogo piano e netto, nel quale i formenti trebbiati si possano rinfrescare, & di quindi si portino a granai, percioche questo fa lor prò p fargli durare. Inoltre si faccia un tetto, & massimamente ne luoghi humidi, accioche soprauenendo la pioggia, il formento si possa incontanente riporre al coperto. Sia l'aia in luogo alto, accioche habbia uento da ogni lato, ma però lontana da gli horti, dalle uigne, e da i frutti, percioche si come il letame & le paglie fan prò alle radici delle piante, così rimanendo la paglia e la poluere sopra le foglie, le seccano & le forano.

*De luoghi dell'api.*

*Cap. XXXVII.*

N O I dobbiamo allogar la stanza dell'api non lontana da ca-



fa, & ne gli horti in parte secreta & aperta, & di lungi da i uen-  
ti & che sia calda. Et sia ordinata in luogo murato accioche i la-  
dri & gli animali non la possano offendere. Sia abbondeuole di  
fiori per industria dello hortolano, così nelle herbe, come ne i uir-  
gulti & ne gli arbori. Nutrisca l'origano, il Serpillo il Thimo, la  
Santoreggia il Melisphillo, le uiole saluatiche, l'anfodillo la Ci-  
trina, l'amaranto, il Giacinto, il Narciso, il Zaffarano & tutte  
l'altre herbe che hanno soauissimo odore & grato fiore. Tra i  
uirgulti, ui sieno le rose, i gigli, le faue, l'Ellera, il Ramerino.  
Tra gli arbori, le mandorle il Giuggiolo, il pero, il persico, & le  
mele, nelle quai tutte cose non è amarezza alcuna o nel sugo o  
nel fiore. De gli arbori saluaticchi ui sieno il Rouere ghiandoso,  
il Terebinto, il Lentisco, il Cedro, il Tiglio, l'Elce minore & il  
Cino, il Tasso è inimico. Il piu pretioso mele si fa del sugo del  
Thimo, dopo questo si loda il mele fatto di Timbro, di Serpil-  
lo, o d'Origano. Nel terzo luogo si pone il mele della Santoreg-  
gia o del Ramerino. L'altre cose come i uirgulti, & le herbe da  
mangiare, fanno il mele quasi come saluatico. Gli arbori uoglio-  
no essere ordinati uerso la parte del Settentrione. I uirgulti & le  
piante sien collocati tra gli arbori, & le herbe dopo i uirgulti si  
metteranno nel piano. Appresso le predette cose passi un ruscel-  
lo, o una fonte piaceuole, la quale irrigando il piano, formi alcu-  
ni picciole lagune coperte per trauerfo da rami o da uirgulti, ac-  
cioche l'api hauendo sete ui si possano riposare. Bisogna parimen-  
te che la stanza dell'api sia di lungi da tutti i luoghi di cattiuo  
odore, come sono i bagni, le stalle, le cucine, & i lauatoi. Scac-  
ceremo oltra questo gli animali che son nimici all'api, cioè le lu-  
certole, i uermini & altri simili a questi. Spauenteremo gli uccelli  
co panni e con strepito di qualche cosa che suoni. Il guardia-  
no uada alle case loro spesso e auertito, & habbia apparecchia-  
to nuoui uasi, oue si possano accettare gli sciami delle nuoue api.  
Ci dobbiamo schiuare dall'odor cattiuo del fango, e dall'odor  
del granchio abbrusciato, e dal luogo oue Ecco rimbomba. Simil-  
mente debbiamo schiuarci dal Titimalo, dallo Helleboro, dalla  
Tapfia, dall'assentio, dal cocomero saluatico, & da ogni altra co-  
sa che con la sua amarezza possa nuocere all'api,

*Delle cassette dell'api.* Cap. XXXVIII.

Le cassette dell'api son buone di corteccia di suuero, pcioche il

D 2



## L I B R O

freddo & il caldo non lo puo penetrare . Si possono parimente far di bacchette, ma non se ne hauendo copia si farranno di uimini di falci , o ueramente di qualche altro legno d'uno arboro incauato , o di tauole, fatte in forma di picciole cassette. Le cassette fatte di terra cotta non sono a proposito , percioche nel tempo del uerno sono aggelate, e nel tempo del caldo s'infiammano. Oltra questo faremo ne luoghi sopradetti alcuni murelli alti tre piedi, bene smaltati e biancheggianti per le lucertole & per cosi fatti altri animali che si sogliono aggrappare, e sopra i detti murelli si metteranno i uasi dell'api con tale ordine , che la pioggia non possa lor nuocere, e diuisi alquanto tra loro . Il buco per lo quale entra lo sciamo uuole essere stretto, accioche il freddo e il caldo possa nuocer meno. I predetti muriccioli saranno difesi da un'altro muro per i uenti, accioche l'api possano stare al sole. Tutte l'entrate uogliono esser uolte al Meriggio, & ogni uaso ne uuol hauer due o tre, tanto grandi che l'api ui possano entrare & niente piu maggiori, accioche gli animali nociui restino di fuori, & essendoui piu uscite, mentre che gli animali aspettano, l'api possino uscir fuori per altra uia.

*Del comperar l'api.*

*Cap. XXXIX.*

QVANDO noi uorremo comperar l'api, habbiamo a prouedere di comperar i uasi pieni, & a conoscer s'i uasi son pieni, bisogna o guardarui dentro, o star ad ascoltar se il mormorio che fanno l'api è grande, o ueramente ueder lo sciamo quando esce & quando entra. Et si deon piu tosto comperar l'api dal paese uicino che dal lontano, accioche la mutation dell'aria non faccia lor male . Hauendosi a portar in luogo lontano, si porteranno in braccio, & non si deon assettar o ueramente aprir i uasi, se non presso alla sera . Inoltre habbiamo per spatio di tre giorni a considerare se tutto lo sciamo esce fuori del suo uaso, percioche noi possiamo per questo segno conoscere, ch'elle hanno animo di fuggire . Ma noi diremo quando saremo giunti al suo mese, quel tanto che s'appartiene in questa materia co suoi rimedii. Nondimeno io non refterò di dire che elle non fuggono, se si imbratteranno gli olti de i luoghi, o delle cassette con lo sterco d'un uitello che sia primogenito.



E' PARIMENTE cosa utile & buona a pésar di fabricar qual che bagno, quando si ha copia d'acqua, la qual cosa gioua assai si per lo diletto, come anco per la sanità. Faremo adunque il bagno da quella parte doue ha da'essere il caldo, alto da terra, per rispetto dello humor terreno, accioche per quello non si raffreddi. Gli daremo la ueduta dalla parte del Meriggio, e dalla parte doue il Sol tramonta nel tempo del uerno; accioche egli habbia utile e lume per lo Sole. Le sospensioni delle celle si faranno a questo modo. Prima farai un piano di due piedi, ma il piano sia inchinato uerso la fornace, di maniera che mettendo una balla sul piano, ella corra alla fornace, e da questo auiene ch'andando la fiamma in alto, renderà piu calore alle celle. Sopra il predetto piano farai alcuni pilastri di terra mescolata con peli, lontani l'un dall'altro, lo spatium d'un piede e mezzo, & alti due piedi e mezzo. Sopra i detti pilastri si metteranno i pauimenti di rottami di tegole, & essendoui copia di marmi, sopra i rottami si porranno i quadri di marmo. Di fuori porremo il Miliario di piombo col bacino di bronzo di sotto, tra gli spatii de sedili, essendo la fornace di sotto. Verso il miliario si metterà la cannella dall'acqua fredda, e dal Miliario al sedile sarà una canella di piu grandezza, la quale conduca dentro tanto d'acqua calda, quanto che l'altra cannella ui metterà delle fredda. Le celle si ordineranno in questa maniera, che non sian quadre, ma uerbigratia s'ellesaranno lunghe quindici piedi, sian larghe dieci, percioche il uapore nelle cose ristrette ha piu forza. I sedili saranno secondo che l'huomo uorrà. Le celle piscinali prendino ne bagni della state il lume dalla parte Settentrionale, ma nel tempo del uerno dal Meriggio. E i bagni si facciano, se sarà possibile, in cosi fatta maniera che le loro brutture discorrano per gli horti. Le camere ne bagni son piu forti, se si fanno di terrazzo. Quelle che si fanno di tauole, si sostengono con ferri a trauerso, & con archi. Ma se tu non ui uolesti tauole, metterai il forcone legato col ferro & bene impastato con la creta mescolata di capelli, e poi ui porrai la terra cotta: & la farai bianca. Ma se uorremo esser piu breui, tu potrai per le stanze del uerno sopra i bagni, percioche a questo modo guadagniamo la spesa delle fondamenta, e ci seruiamo del luogo nel tempo.



E PERCHE noi fauelliamo de bagni, si dee hauer cognitione delle calcine, cioè qual sia quella che scaldi, & qual sia quella che affreddi, accioche quando qualche uolta l'opera si guasta, si possa foccorrere in un tratto. La calcina da scaldare si cõpone in cosi fatto modo. Si prende pece dura, cera bianca tanto dell'una quanto dell'altra, stoppa, & la metà di pece liquida, terra cotta minutamente pestata, & fior di calcina, le quai tutte cose si pestano insieme in un mortaio, e con questa mistura potrai saldar le fessure. Si fa ancho in un'altro modo, cioè con Armoniacco, con fichi, con stoppa, e con pece liquida, pestato ogni cosa insieme. Si toglie parimente armoniacco, e zolfo stemperato insieme. Si fa similmente con la pece dura, con la cera bianca, & con l'armoniacco. Vngi similmente le giunture con fior di calcina e con olio, ma guarda di non bagnar poi che si ha unta la cosa, con acqua. E' parimente buono mescolar il fior della calcina col sangue del toro, e con l'olio. Gioua ancho il fico, la pece dura, & le cortecce dell'ostriche peste. La compositione della calcina da rinfrescare si fa in questo modo. Sangue di bue, fior di calcina, scolo di ferro. Queste tutte cose si pestano in un mortaio, & fatto un cerotto, ungerai le fessure. Similmente il seno con cenere criuellata, e impiatrato con l'acqua è buono alle fessure.

*Del Pistirino.*

## Cap. XLII.

SE ne Bagni ui sarà copia d'acqua, si faranno delle molina sul corso dell'acqua, accioche si possa macinar il formento senza fatica di huomini, o d'animali.

*De gli stromenti conuenevoli a uillani.*

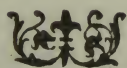
## Cap. XLIII.

HABBIAMO d'apparecchiar gli infra scritti stromenti che sono appartenenti alla uilla. Gli aratri semplicemente fatti; ma se la uilla fosse in luoghi piani, gli aratri si faranno con gli orecchi, accioche essendo i solchi piu rileuati, la semenza si possa difendere dallo humor del uerno. Forconi, Accette, Falci e pennati per gli arbori & per le uiti. Seghe, Sarchielli, Falci taglianti di dietro, e Lunate, coltelli piccioli da tagliar i rampolli delle uiti, e de gli arbori. Similmente Falcetti da tre tagli. Seghe

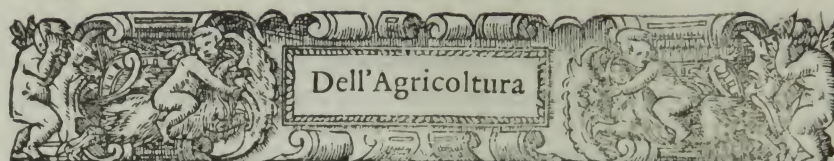
picciole, Vanghe, Ronconi da tagliar siepi, Afcie, e Rastelli, & Pale, Mannarini, Martelline, Ferramenta da castrare & da tonder le lane, & che appartengono ancho alla medicina de gli animali. Oltra questo ueste di pelle con i capparoni, stivalacci, e Maniche di cuoio, le quali son buone nelle selue, e nelle siepi, cosi ne lauori appartenenti alle terre, come anco nelle cacciagioni. Hauendo noi fino a quì fauellato generalmente di quel che s'appartiene alla uil-  
la, uerremo hora a scriuer particolar-  
mente di tutte l'opere che si  
fanno a mese per mese, e  
daremo principio  
da Gennaio.



I L F I N E D E L  
P R I M O L I E R O.







D I P A L L A D I O  
R V T I L I O E M I L I A N O  
H V O M O I L L V S T R E ,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO  
LIBRO SECONDO.



G E N N A I O .

*Dello scalzar le uiti.*

*Cap. I.*



E LV O G H I temperati le uiti si scalzano il mese di Gennaio, gl'Italiani dicono scoticare, cioè aprir con diligenza la terra intorno alla radice della uite con la mannaia, e purgato bene il terreno lasciarui intorno come una fossa, accioche sentendo le radici i Soli e le piogge, prendino uigore e sostanza.

*Del nettare i prati ne luoghi magri:*

*Cap. II.*

N E luoghi aperti si deon purgar i prati, siano o in luoghi magri, o in asciutti: & si debbono liberar da tutti i bestiami.

*Del romper le terra, di congiugnere i buoi, e dell'arte dell'arare.*

*Cap. III.*

I C A M P I cosi grassi come magri, si possono rompere e appa-  
recchiar quello mese. Ma i buoi si congiungono assai meglio per  
lo collo

lo collo che per il capo . Quando il contadino ara , riuolgendosi i buoi all'altro solco per tornare a dietro , gli dee ritenere , e mandar il giogo piu oltre , accioche s'infreschi loro il collo . Nell'arare , il solco non dee esser piu lungo di cento e uentipiedi . E si dee auertir a non lasciar tra solchi , terra che non sia mossa . Tutte le zolle , si debbon romper col maglio . Mettendo una pertica a trauerso de solchi , tu conoscerai se la terra è mossa ugualmente . La qual cosa facendosi spesso , i lauoratori attenderanno con piu diligenza . Si dee hauer cura a non arar il campo che sia lotoso , o imbagnato ( si come suole spesso auenire ) da una pioggia leggiera dopo una lunga secchezza ; percioche la terra lotosa che si lauora a principio , si dice che non si puo piu toccar di quell'anno . Ma quella che di sopra è leggiermente molle & secca di sotto , se si ara , affermano che stà tre anni sterile . Et però il campo mezanamente bagnato , sì che egli non sia ne lotoso , ne secco , si puo rompere . S'egli è in colle , si solchi da lati per trauerso . La qual forma si dee offeruar , quando egli riceue i semi .

*Dell'Orzo Gallatico .*

*Cap. IIII.*

S'IL uerno farà dolce & benigno , semineremo intorno a mezzo il mese ne luoghi temperati , l'orzo gallatico ch'è graue & bianco . Otto moggia compiono la bifolca .

*Del seminar la Cicerchia .*

*Cap. V.*

LA Cicerchia si semina di questo mese ne luoghi grassi , & nell'aria humida . Tre moggia compiono una bifolca . Ma questa generation di seme , rade uolte risponde ; percioche gli nuoce l'Ostro , o la secchezza , mentre ch'egli fiorisce : la qual cosa è necessario che auenga .

Pallad.

E



*Del seminar la ueccia, et della sua cura.*

Cap. VI.

D I questo mese intorno alla fine si semina la ueccia nõ per m̃a giare; ma per ricoglierne il seme. Bastano a una bifolca sei moggia. Si dee seminar quando la terra è rotta a due, o tre hore di di quando la rugiada è disfatta; percioche ella non l'ha puo sostene- re, ma si dee coprir incontanente innanzi che soprauega la notte, percioche s'ella restasse allo scoperto, si corrompe per lo humido della notte. Si dee auertire a seminarla innanzi che la Luna sia nell'ultimo suo quarto: percioche le lumache la consumano quando ella si semina innanzi.

*Del seminar il fien greco.*

Cap. VII.

N O I feminiamo in Italia il fien greco per ricoglierne il seme quasi intorno alla fin di Gennaio, e nel principio di Febraio, Bastano a una bifolca sei moggia. Si dee arar spesso, ma non alto: percioche se si sotterra piu di quattro dita, nasce malageuolmente. Et però alcuni aprendo prima la terra con gli aratoli piccioli, lo feminano, & poi lo cuoprono incontanente col far- chello.

*Del seminar l'eruo.*

Cap. VIII.

S I puo ancho seminar l'eruo alla fin del mese, ne luoghi secchi & magri. Si feminano cinque moggia per bifolca.

*Del sarchiar i formenti & i legumi.*

Cap. IX.

S I debbono sarchiar di questo mese i formenti in dì sereno & asciutto, quando non u'è giaccio, la qual cosa sono alcuni che dicono che non si dee fare, percioche si scuoprono le lor radici, & si tagliano, & s'ammazzano per lo freddo che segue. Ma a me pare, che questo si debba far solamente ne luoghi herbosi. Ma si sarchia il formento e il farro, di quattro foglie, l'orzo quando ne ha cinque, la faua e i legumi, quando son quattro dita sopra la terra. Se si sarchia il lupino che ha una radice sola, si muore, la qual cosa egli non desidera, percioche egli affligge l'altre



herbe senza altra cultura. Se si sarchia la faua due uolte, se le fa pro, & fa buon frutto, di maniera ch'infranta, risponde alla misura del moggio come se fosse intera. Se tu sarchi le biade quando sono asciutte, si fa loro assai pro contra la nebbia che l'offende, e si dee spetialmente sarchiar l'orzo asciutto.

*Delle generationi del zappare e del fossar le uiti.*

Cap.

X.

IL zappar si fa in questo tempo, & si fa in tre modi, cioè o ca uandosi in terra, o facendosi i solchi, o fossando. Si caua tutta la terra doue il campo è imbrattato, accioche si purghi da i tró chi saluaticchi, dalle radici della felce, e dalle herbe nociue. Ma doue il terreno non piu lauorato sia mondo, si zapperà, o fossando, o co solchi, ma co solchi è meglio, percioche lo humore ne luoghi pastinati esce fuori per i solchi. Si fanno i solchi di tanta lunghezza, di quanta tu uorrai che sia il piano da pastinare, la larghezza farà di due piedi, e mezzo, o di tre. L'altezza farà di tre, o di due piedi e mezzo. Se si dee porre una uigna, si lascia tanto terreno senza lauorare, quanto noi uorremo che sia per la uigna, e dopo il detto terreno faremo l'altro solco. Se le uigne si debbono arare, lasceremo nel mezzo cinque, o ueramente sei piedi di spatio senza cauare. Ma se noi uorremo fossare, le faremo alte tre piedi, due e mezzo larghe, e tre lunghe, & dobbiamo offeruar i medesimi spatii che si è detto, ne solchi de uignali, facciansi o per i uillani, o per i buoi. Non si dee fossare piu alto di tre piedi, accioche i sarmenti, o magliuoli che noi mettiamo in terra, non patiscano nocumento per freddo. Le sponde delle fosse debbono esser tagliate egualmente, accio che la uite crescendo torta, non sia offesa dal còtadino, quand'egli metten do i suoi ferri in fondo, la lauora. Quando si zappa, si dee smouere tutta la terra per tre, o almeno per due piedi e mezzo in fondo, & si dee auertire ch'i zappatori non lascino in fondo terra che non sia smossa. Il che si potrà uedere per colui ch'è soprastante allauoro, con la pertica, con la quale si misura la fossa. Si faranno metter fuori della terra le radici de i roui & della felce. La qual cosa si debbe auertire in qualunque luogo oue si pianti o si semini.

E 2



*Delle postiglie delle uigne.*

Cap. XI.

LE postiglie delle uigne si farãno secondo la qualità del luogo & secondo la uolontà del padrone, o sien d'un cãpo, o di mezo.

*Della misura del pastino.*

Cap. XII.

LA misura del pastino è questa, che tu faccia nella postiglia quadrata del cãpo cento e trentatre piedi, e si dirizzino per ciascun lato, i quali moltiplicati trecento uentiquattro pertiche em pieranno in quadro per tutto lo spatio. E tu potrai secõdo il detto numero considerare ciò che tu uorrai pastinare; percioche diciotto pertiche, moltiplicate e raccolte diciotto uolte, fanno trecento e uentiquattro piedi. Et con questo conto tu potrai far maggiore e minor misura di campo.

*Del suolo, dell'aria, del luogo conueneuole per porui uigna, e simili altre cose.*

Cap. XIII.

IL suolo oue si dee por la uigna, nõ debbe esser ne troppo speso, o stretto, ne anco polueroso & risoluto fuor di modo, ne magro, ne anco grassissimo; ma piu tosto grasso che magro, ne campestre e al tutto piano, ne dirupato e pendente, ma piu tosto in luogo rileuato. Ne troppo asciutto, ne troppo humido; ma temperatamente sugoso. Ne falso, ne amaro, perche questi sapori corrompono i uini. L'aria sia di qualità mezana; ma piu tosto tiepida che fredda, & piu tosto secca che troppo piousa. Ma innanzi a tutte l'altre cose, la uite teme assai le tempeste e i uenti. A pastinare, si debbono eleggere i campi piu tosto rozzi, e spetialmente saluaticchi che altrimenti. Il peggior luogo è quello doue sono state altre uigne. Ma se pur bisognasse pastinare, o ripiantare in quel luogo, faremo prima ararlo piu uolte, accioche diuelte le radici delle prime uiti, & leuate ogni uecchiezza e ogni magagna, si possa piu sicuramente porui la uite nouella. Le uigne si fanno belle ne tufi, & ne gli altri luoghi piu duri, che per lo freddo, & per lo sole hanno prode; percioche nel tempo di state, le radici ritengono lo humido e il fresco. La ghiaia, il campo petroso, e le pietre mobili (se però saranno mescolate) e il felcie, il quale sia coperto di terra, per esser freddo, & tenace di humore, non patisce altrimenti che le radici nel tempo della state habbian sete.



Ne luoghi parimente ne quali cade la terra da luogo alto & nelle ualli che s'ingrassano per la raccolta della belletta & spetialmente oue non si sente freddo o non si uede nebbia, le uigne hanno fresco. La terra cretosa & tenace è molto buona, ma la semplice è graueamente cattiuu, & i luoghi che producon pueri e meschini arbuscelli, essendo humidi falsi, amari, aridi & secchi son rifiutati. Il sabbion nero & il rosso è molto utile, ma quello specialmente ch'è mescolato con terra. La terra che tien del carbone se non si stercora, rende le uigne magre. Nella rossa le uigne non s'appigliano, quantunque sian ben nutrite, ma così fatta generation di terra è inimica dell'opere, percioche per picciola piovu, si bagna troppo, e per poco sole s'indura troppo. Quel terreno è buono ch'è posto quanto a natura, piu uicino al raro & al risoluto, ch'al denso, e tenace. La uigna ch'è posta ne luoghi freddi, dee riguardar al Meriggio, ne luoghi caldi, a Settentrione, ne tiepi a Oriente, se però al paese non fosse inimico l'Ostro o l'euro, che allhora sarebbe assai meglio piantar le uigne all'Aquilone. Quando si dee pastinare il luogo, si dee nettarlo dalle foglie degli alberi e da ogni altro impedimento, accioche poi per lo continuo calpestamento non si asodi il terreno cauato. S'il luogo è piano, si dee cauare due piedi e mezzo, se fosse pendente tre piedi, ma se fosse scosceso, facciasì quattro, accioche la terra non corra così tosto al fondo. Nelle ualli si farà due piedi. Il campo humido, ch'essendo cauato manda fuor del suo fondo humore, si come è il terreno di Rauenna, non si dee cauar piu d'un piede e mezzo. Ho ueduto per pruoua, che le uiti fanno piu tosto, se incontanente cauata la terra o non molto poi si piantano, allhor che la terra essendo soffice non rientra in se stessa, ritornando alla sua prima sodezza. Questo medesimo ho prouato nel fare i solchi e nel fossare, & spetialmenre oue la terra è mezzana,

*Della lattuga, del nasturcio, della ruchetta, de cauoli, dell'aglio & dell'Ulpico.*

*Cap. XIII.*

NEL mese di Gennaio si semina la lattuga, o ueramente di Dicembre, accioche si possa trapiantar il Febraio. Similmente si semina di Febraio, accioche si possa trapiantar l'Aprile che uiene. Ma certa cosa è ch'ella si semina tutto l'anno, ogni uolta ch'il luogo sia grasso, letamato, & adacquato. Innan-



## G E N N A I O

zi ch'ella si pianti , dobbiamo ritagliar ugualmente le radici, imbrattandole con loro liquido , o ueramente essendo piantate calcarle di terra . Elle amano il terreno ben coltinato, grasso , humido & letamato . Le lattughe si debbon nettar dalla herba con le mani & non col farchiello . Ella diuenta piu larga, quanto è posta piu rara, & diuenta ancho larga , quando cominciando a mandar fuori il gambo si taglia leggiermente, & si aggraua alquanto o con zolla , o con mattone . Si dice ch'a far la bianca è buono sparger la arena di fiume o di lido, & ammontarla intorno alle foglie . Se la lattuga s'indurisce presto o per difetto del tempo, o del luogo, o del seme , la sua pianta riposta di nuouo la fa tenera . Si fa lattuga condita in questa maniera . Si toglie una pallottola di capra & forata leggiermente con una subbia , s'empie col seme di lattuga, di nasturcio, di ruchetta, di basilico & di radici, e cosi piena si mette sotterra . Il rafano se ne uà sotterra in radice , gli altri semi con la lattuga escon fuori , & la lattuga ha del sapore di tutti gli altri . Alcuni altri fanno in quest' altro modo . Suellono le foglie della lattuga, cioè quelle foglie che son congiunte con le radici, & poi col farchiello le piantano insieme co sopradetti semi , dal rafano in fuori , & le circondano di letame . Et cosi la lattuga sotterata da gli altri semi se ne escie fuori col suo sapore . Si chiama lattuga perch'ella abbonda molto di latte . E manifesto a ciascuno ch'il Nasturcio si pone & questo mese & d'ogni altro tēpo, in che luogo e in che aria che piace allo huomo . Non si cura di letame, & quantunque ami lo humore, nondimeno se gli manca non se ne cura, se si semina con la lattuga si dice che nasce marauigliosamente . Quanto alla ruchetta, seminala in questo mese, & in altri mesi & in che luogo che tu uorrai . I cauoli similmente si possono seminare in questo mese & in tutto l'anno, ma assai meglio ne mesi che noi dicemmo a suoi luoghi . Et in questo mese si seminano gli agli e l'alpico . Ma all'aglio fa prò la terra bianca.

*Delle mele, del sorbo, delle mandorle, delle noci, & d'altre generatio  
ni di frutti. Cap. XV.*

LE forbe si seminano ottimamente il Gennaio, il Febraio & il Marzo ne luoghi freddi, ma ne caldi l'Ottobre & il Nouembre, però quando si mettono mature nel semenzaio . Io ho prouato che molti albori nati per se medesimi da frutti, sono stati nel cre-



fcere e nel fruttare di gran felicità. Chi uol por le piante, potrà farlo a suo piacere, pur ch'egli pianti nel mese di Nouembre ne luoghi caldi, ne temperati di Gennaio e di Febraio, e ne freddi all'uscita di Maggio. Il sorbo ama i luoghi humidi montuosi & che habbiano del freddo, & che sian grassi, & è certissimo inditio della grassezza del suolo, quando ui nascono assai sorbe. La pianta si strapiata essendo grossa & robusta. Desidera la fossa alta & gli spatii larghi, accioche essendo dimenata da uenti (la qual cosa le suol grandemente far prò) la faccia piu grande. Se il sorbo patisce di uermini (che sogliono esser rossi & pelosi & che sogliono consumar le midolle di dètro dell'arboro) se ne caua fuor uno senza danno dell'arboro, & s'abbrucia uicino al sorbo, con la qual cosa si crede che gli altri si facciano o fuggire o morire. Et se pur il sorbo non potesse sostener i uermini, metterai tra le sue radici un conio di teda, o ueramente fatta una fossa di sotto la empierai di cenere. Le sorbe s'innestano parimète nel sorbo, nel cotogno, nella spina bianca, o sia nel tronco, o sia nella corteccia del mese d'Aprile. Le sorbe si conseruano in questo modo. Raccolte ch'elle sono dure e riposte, cominciandosi alquanto a maturare, si mettono in orciuoli di terra ben pieni, & ben coperti di sopra di gesso, e poi fatta una fossa di due piedi sotterra in luogo secco & al sole, ui si sepelliscono con la bocca in giu, e di sopra si calca bene la terra. Similmente partite per mezo, si seccano al sole, e si serbano ne uasi per la uernata. Et quando si hāno a mangiare, bagnate cō l'acqua calda, rinuengono e hanno il lor buon sapore. Alcuni l'appiccano al palco col lor picciuolo hauendole raccolte uerdi. Si dice che si fa uino & aceto delle sorbe mature, si come ancho delle pere. Alcuni altri dicono che le sorbe si serbano lungamente poste nel uin cotto.

*Del mandorlo.*

*Cap. XVI.*

IL mandorlo si pone il Gennaio & il Febraio, & ne luoghi caldi l'Ottobre & il Nouembre, e si semina e si pianta, cioè di quelle radici che son maggiori. Ma in questa generation d'arbori non è cosa piu utile che fare il semenzaio. Faremo adunque una fossa alta un piede e mezo, nella quale metteremo il mandorlo, e poi lo copriremo, e ficcheremo le cime de rampolli in terra, partite l'una dall'altra due piedi. Il mandorlo ama il campo duro, secco, e petroso, e l'aria caldissima, e perche hanno usanza di fiorire a



# G E N N A I O

buona hora , però si debbon porre rinolti al Meriggio . Et poi che faranno cresciuti nel semenzaio , lasciateui quelle piante che siano a bastanza , trapianteremo l'altre del mese di Febraio. Volendo por le mandorle , le sceglieremo nuoue e grandi , & innanzi che le poniamo , le metteremo in molle in acqua melata , ma non le lasceremo però tanto ch'elle si macerino troppo , accioche la mordacità del mele, nò estingua il germoglio e il seme. Alcuni sono che per tre di innanzi che le mettono , le macerano col loro liquido , dopo le lasciano stare un giorno e una notte nel mulso , fino a tanto che si possa giudicare ch'elle habbiano preso il dolce . Quando si porranno le mandorle nel semenzaio , se sarà secco , lo adacqueremo tre uolte il mese , purgandolo spesso dalle herbe che gli nascono intorno . La terra del semenzaio debbe esser mescolata col letame . Quàto allo spatio, sta bene che un mandorlo sia lontano dall'altro uenti o uenticinque piedi . Si deon potare il mese di Nouembre, leuando loro dattorno il souerchio il riarso, e il denso . Si debbon guardare dal morso de i bestiami, percioch'altrimenti diuentano amari. Non si scalzino mai quando fioriscono , percioche il fior cade per se medesimo. Quàto piu inuecciano, tãto fanno piu frutto, se non è fruttifero , si mette nella radice forata un conio di teda, o ueramente un selce in cosi fatto modo che la corteccia la cuopra. Dice Martiale che ne luoghi freddi oue si temela rugiada , si rimettano le radici innanzi ch'elle fioriscano , e s'amuechino loro intorno le pietruzze bianche mescolate con la arena , & come è uenuto il tempo ch'elle debbono germinare, cauati di nuouo, si lieuano le pietre. Il mandorlo (si come dice il medesimo) fa le guscia tenere, se innanzi che egli fiorisca, nello scalzar le radici, gli si getta sopra acqua calda . Si fanno le mandorle dolci essendo amare , se si caua intorno al tronco tre dita uicino alle radici, percioche lo humor nociuo esce fuori . Si succhiella parimente il tronco , & in quel buco si mette un conio di legno imbrattato di mele, o ueramente si sotterrano le radici del mandorlo nello sterco porcino . Le mandorle son buone a ricorsi quando sono spogliate della corteccia , & queste senza altra cura si serbano lungamente . Se elle son malageuoli a spogliarsi dalla corteccia , si mescolano con la paglia, e poi si spogliano ageuolmente . Se essendo spogliate si lauano con acqua marina o con salata , diuentano bianche e durano assai. S'innesta nel mese di Dicembre e di Gennaio , & ne luoghi freddi il Febraio, se i ramuscelli de nesti mettono gli occhi innãzi ch'essi germinino



germinino son buoni, & massimamente quegli della cima. S'innestano sotto la corteccia & nel tronco. S'innestano in se medesime & nel pesco. I greci affermano che cauando fuori la mandorla intera del suo guscio & scriuendoui cioche tu uuoi, rimessa poi sotterra riuolta nel fango & nello sterco porcino, nasce scritta.

*Della noce.*

*Cap. XVII.*

SEMINEREMO la noce nel fin di Gennaio o di Febraio. Ama i luoghi montuosi, humidi, & freddi, & per lo piu petrosi. Si puo nondimeno mantenere ancho ne luoghi temperati, essendo aiutata dallo humore. S'innesta la noce nel noce, in quel modo medesimo ch'il mandorlo e in quei mesi medesimi. Quelle che tu poni il Nouembre, le dei seccare al sole, accioche n'esca lo humore. Ma quelle che tu uorrai porre il Gennaio o il Febraio, uoglio che tu le maceri prima in acqua pura. Le porremo a trauerso accioche il uentre del guscio tocchi terra. Volteremo la cima della noce alla parte d'Aquilone. Di sotto si dee porre una pietra, accioche la radice si diuida in piu parti. Si farà piu bella se sarà spesso trapiantata. Ne luoghi freddi si dee trapiantar di due anni, ne caldi di tre. In questo arbore non si dee tagliar le radici si come noi solemo fare nell'altre piante. E buono letamar la pianta del noce con lo sterco del bue, ma fia meglio metter la cenere nella fossa da pie, accioche la pianta non si riarda per lo caldo dello sterco, percioche si crede che la cenere faccia la corteccia tenera, & che sia cagione che la pianta produca molti frutti. Questa pianta ha piacere di gran fossa, e desidera grandi intervalli dall'una all'altra, percioche scolando, nuoce con le goccioline a gli altri arbori. Qualche uolta uuole esser cauata dattorno, accioche per la uecchiaia non diuenti cauo, ma uitiandosi, si dee fare un canal lungo dalla sommità fino a i piedi, percioche per beneficio del sole e del uento, si secca quella materia ch'era cagione del suo danno. Se la noce sarà dura o nodosa, bisogna tagliar la corteccia intorno, accioche n'esca il mal humore. Sono alcuni che tagliano le radici di sopra, & alcuni altri che forata la radice ui ficcan dentro un palo di bosso, o un chiodo di cipresso o di ferro. Se tu uuoi far trementina, dei sotterrare la noce senza lo scorzo, riuolta nella lana per rispetto delle formiche. Ma se tu uorrai ch'ella si muti, gli darai tre uolte il mese della liscia per uno anno. Quando la corteccia cade dalla noce, e segno ch'ella è

Pallad.

F



## G E N N A I O

matura. Le noci si serbano o nella paglia o nella arena, o ueramente nelle lor foglie secche, o ueramente rinchiusse in una arca fatta del suo proprio legname. Fanno il medesimo effetto quando ancho si mescolano con le cipolle, anzi cauan loro l'asprezza del forte. Martiale dice di hauer prouato a metter le noci uerdi, però sgufciate, nel mele, & che l'anno seguente le ha trouate uerdi, & che quel mele è così medicinale, che la sua potion guarisce l'arterie & le fauci. S'innesta, come affermano i piu, del mese di Febraio nell'arbusto, ma meglio nel tronco come dicono altri, & nel fusino, e in se medesimo.

*D'altri frutti che s'innestano ne gli altri mesi. Cap. XVIIII.*

DI questo mese s'innestano i tuberi nel cotogno. E gli ofsi del perfico si mettono in terra ne luoghi temperati. L'istesso perfico s'innesta in se medesimo nel mandorlo, ma nel fusino s'innesta il meliaco & l'arbacoco. S'innesta parimente il fusino in se medesimo e nel perfico, innanzi che faccia la gomma. E s'innestano anco le ciriegie.

*Del segnar gli animali, della carne salata, e d'altre cose. Cap. XIX.*

QUESTO mese (si come dice Columella) si marcano o segnano gli agnelli che son grandicelli, e tutti gli altri animali. S'insalano similmente i porci, e si fa il lardo comodamente a suo tempo.

*Dell'olio di mirto. Cap. XX.*

IN questo mese farai l'olio di mirto in questa maniera. Metti una oncia di foglie di mirto in una libbra d'olio, e in oncie dieci metti una misura di uin uecchio puro, e fallo bollir con olio. Le foglie si mescolano col uino, accioche esse non friggano innanzi che si cuocano.

*Del uino di mirto. Cap. XXI.*

SIMILMENTE farai con le bacche del mirto il uino di mirto in questa maniera. Metti in dieci misure di uin uecchio, tre par

ti di granella rotte di mirto, che sieno state 19. giorni infuse. Et poi cola le dette granella spremedole bene, e metti nel uino mezzo scrupulo di zaffarano, e uno scrupulo di foglie. Oltra questo tempererai ogni cosa con dieci libbre di mele.

*Dell'olio laurino.*

*Cap. XXII.*

SI farà similmente l'olio di orbache di alloro in questa maniera. Fa bollir assai orbache di alloro nell'acqua calda, ma che sien ben mature, e come haranno bollito molto, leuerai leggermente con una penna l'olio che uien a galla sopra l'acqua, e mettilo ne uasi.

*Dell'olio del lentisco.*

*Cap. XXIII.*

A FAR quest'olio si farà a questo modo. Togli i grani maturi del lentisco, e fagli star insieme ammontati un di e una notte. Dopo questo, prendi una sporta piena de medesimi grani, & mettila sopra i uasi oue sono i grani, & aggiugnèdo acqua calda sprimeila, e notando l'olio, lo raccorrai come si è detto del laurino. Ma ricordati d'adoperar spesso l'acqua calda accioche i grani per lo freddo non si restringano insieme.

*Del parto delle galline.*

*Cap. XXIIII.*

IN questo mese si cominciano a por l'uoua per i pulcini.

*Del tagliar i legnami.*

*Cap. XXV.*

IN questo mese si tagliano i legnami che s'adoperano a fabricare & a far altre opere, come pali & altro, & questo si fa in dis-crescente di Luna.

*Delle hore:*

*Cap. XXVI.*

QUESTO mese si confà nello spatio delle hore, col mese di Dicembre, la misura delle quali hore si ricoglie in questa maniera.

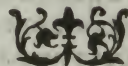


# G E N N A I O

Hora	1.	piedi	29.
Hora	2.	piedi	19.
Hora	3.	piedi	15.
Hora	4.	piedi	12.
Hora	5.	piedi	10.
Hora	6.	piedi	9.
Hora	7.	piedi	10.
Hora	8.	piedi	12.
Hora	9.	piedi	15.
Hora	10.	piedi	19.
Hora	11.	piedi.	29.

## I L F I N E D E L

### S E C O N D O L I B R O .





**D I P A L L A D I O**  
**R V T I L I O E M I L I A N O**  
**H V O M O I L L V S T R E ,**

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO TERZO.



**F E B R A I O .**

*Del gouernar i prati, & satiarli di letame. Cap. I*



EL mese di Febraio, si cominciano a gouernar i Prati ne luoghi temperati, i quali ( se faranno magri ) bisognerà prima satiar di letame, il qual si dee metter a Luna crescente, & quanto sarà piu fresco, tanto sarà migliore per nutrir le herbe, & si dee metter di sopra, accio che il suo sugo possa scorrer per tutto.

*Dellauorar i Colli.*

*Cap. II.*

NE luoghi tiepidi, essendo il tempo benigno o secco, si lauoreranno i colli, di questo mese.

*Del seminar i semi di tre mesi.*

*Cap. III.*

SEMINERAI ancho di questo mese, tutte le generatione de semi di tre mesi.



## F E B R A I O

*Del seminar le Lenti & la Cicerchia.* Cap. I I I I

S I semina anco la lente di questo mese in terren sottile & risoluto, & anco nel grasso, ma piu nel secco, percioch'ella morbeggiando per lo humore si corrompe. Si semina bene fino a dodici della Luna, e accioch'ella nasca tosto, & diuenti grande, si dee mescolar prima col letame secco, & poi che si sarà riposata, quattro o cinque di, si potrà spargere. Vn moggio di seme basterà a una bifolca. Si semina di questo mese la cicerchia, nel Inogo & nel modo, come ho detto di sopra.

*Del seminar la canapa.* Cap. V.

N E L L A fin di questo mese, tu seminerai la canapa in terra grassa, letamata, adacquata, piana, humida, & lauorata altamente. In un pie di terreno per ogni uerso, si pongono sei granella del detto seme.

*Dell'apparecchiar il campo per la melica.* Cap. V I.

S I dee gouernar il campo, nel qual si ha da metter la melica (della cui natura si dirà quando bisognerà seminarla) di questo mese, & poi che si faranno leuate le pietre, si dee con diligenza romper le zolle. E intorno alle Calen, di Marzo, lauorato il terreno, si come si fa ne gli horti, si debbon formar le uanezze larghe dieci piedi, lunghe cinquanta, accioche si possa dar loro l'acqua, & perche si possino agiatamente farchiare dall'una parte, & dall'altra. Et poi che ui si sarà messo letame uecchio, si serbino co si apparecchiate per lo mese d'Aprile.

*Del seminar l'Eruo.* Cap. V I I.

S I puo seminar l'eruo per tutto questo mese: percioche non si dee seminar di Marzo, accioche non faccia danno col suo cibo alle pecore, & accioche non infermi i buoi.

*Del curar le uiti & gli arbori, & del seminar l'orzo gallatico.* Cap. V I I I.

S E in questo tempo si infondono i meli, i peri, & le uiti con orina uecchia, i frutti nascono in piu abondanza, & piu belli, alla qual cosa farà prò, se noi ui mescoleremo la morchia, & malsi-



mamēte ne gli uliuai; ma questo si dee far ne di piu freddi, innanzi che cominci a uenir il caldo. L'orzo gallatico ch'è pesante & bianco, si dee seminar di questo tempo, ne luoghi freddi intorno alle Calendi di Marzo.

*Del pastino per por le uigne, o delle fosse, o de solchi, & d'ogni altra cosa a questo appartenente.* Cap. IX.

IN questo mese si debbon finire tutte le generationi de pastini del terreno, o de solchi, o delle fosse per le uiti, percioche la natura della uite sostien ogni aria, & ogni terreno, se acconciamente s'adattano a luoghi le generationi delle uiti. Metterai adunque in luogo piano quella uite che stā salda alle nebbie, e alle brine, & ne Colli quelle che sostengono la siccchezza, & i uenti. Nel campo grasso, le magre e infconde, nel magro le feconde & salde. Nel denso le forti, & le frōdose. Nel freddo & nebbioso quelle che si maturano con frettolosa prestezza innanzi al uerno, o quelle che sicuramente fioriscono con duri acini tra le nebbie. Nel uentoso le stabili, & salde. Nel caldo quelle che hanno le grana nella piu tenere & humide. Nel secco quelle che non possono sostener le pious. Et per non dir piu lungamente di quel che bisogna, si deono elegger quelle generation d'uue, le quali per lo rispetto de uitii loro, amano luoghi contrari a quegli, ne quali ele non posson durare. Onde la region ch'è piaceuole & serena, riceuerā sicuramente ogni generationi di uiti. Non importa ch'io racconti tutte le generation, ma basti dir solamente questo, che l'uue grandi & belle, & che hanno il granello calloso & piu duro, son buone da mangiare: ma quelle che sono abundantissime & con la corteccia tenera, & nobile di sapore, & massimamente che tosto sfioriscono, si debbon serbar per la uendemmia. I luoghi per lo piu mutano la natura delle uiti. Solo le uue Aminee fanno bellissimo uino per tutto. Sostengono piu tosto il caldo ch'il freddo. Et nō posson passare, di terren grasso a magro, se non s'aiutano col letame. Queste son di due fatte, una maggior, & l'altra minore. La minore sfiorisce meglio & piu tosto, ha gli spatii minori tra nodo & nodo, & è il suo granello piu corto. Se s'accosta all'arborio desidera la terra grassa; ma se si mette in schiera cō l'altre, lo richiede mezano. Non si cura delle pious & de uenti, ma la maggiore spesso manca sul fiorire. Sono ancho l'uue Apiane di molta consideratione; ma basti hauer detto di quelle due



## F E B R A I O

forti. Lo huomo ch'è pratico, elegga quelle, delle quali si ha fatto proua, & le metta in cotal terra, che habbia della natura di quella, dalla quale sono state tolte le uiti; percioche a questo modo elle faranno il debito loro. Ma sarà meglio condur la uite, o l'arboro dal terren magro al grasso; percioche se si facesse il contrario, non farebbono punto utili. I fermenti che noi uogliamo sotterrare, s'eleggano del luogo di mezo, & non di sopra, o di sotto, & si taglino lontani dal uecchio per lo spatio di cinque, o di sei gemme; percioche quegli che si lieuan di così fatto luogo non tralignano così ageuolmente. Si toglino di uite che sia feconda, & non reputiamo che quei branchi sien fertili che fanno uno, o due grappoli; ma quegli che per la molta copia del l'uue si piegano; percioche la uite ferrace, puo hauer in se materie assai piu feraci. Sarà segno di fertilità, se farà tosto il frutto di qualche suo luogo piu duro, & s'empierà col suo parte i ramuscelli che surgono dalla parte di sotto; ma questo si dee notare al tempo della uendemmia. Si dee elegger il tralcio nuouo per sotterrarlo, che non habbia in se punto di duro, ne del sermèto uecchio; percioche ammarcendosi il uecchio, spesso corròpe il tralcio. Lasciamo star i rampolli che sono in cima; percioche quantunque sien nati in buon luogo, nondimeno non son punto fertili. Il pampano che nasce del duro, auegna ch'egli facesse frutto, non si dee metter in conto di fruttifero; percioche nel suo luogo uien fatto fecondo dalla madre, ma trasportato altroue ritien il suo difetto d'esser sterile, lo quale egli hebbe in sorte nascendo. Quando si sotterra il capo del fermento, non si dee storcere, ne noiarlo per modo alcuno, ne si lasci fermento sopra terra, poi che si farà messo sotterra la parte piu fertile ch'è uicina alla sterile, sì perche torcendolo, gli si fa danno, & sì perche quella parte, dalla qual si uede che debba uenir la radice, non dee patir offesa, contra la qual egli sia astretto a contendere innanzi ch'abbia appigliato. Le uiti si debbon porre, quando è buon tempo, & ch' i giorni son tiepidi. E si dee hauer cura ch' il Sole, o il uento non riarda i fermenti; ma o si sotterrino incontanente, o si serbino coperti di terra. In questo mese, & anco in tutta la primavera, si dee por la uigna ne paesi freddi, e brinosi, ne campi grassi, & ne paesi humidi. La misura del fermento dee esser un cubito. Ma doue la natura della terra sia grassa, lasceremo tra le uiti gli spatii maggiori, & doue sia magra, minori. Sono alcuni che lasciano tre piedi tra uite & uite, in quelle ch' essi mettono sotterra per tutto



tutto il suolo, ma a questo modo facendo, la bifolca del terreno, porterebbe sotterra 3321. fermento. Ma se piacesse ad alcuno la sciar solamente mezo pie tra uite & uite, la bifolca porterebbe 4753. fermenti. Nel porgli useremo quest'ordine. Tireremo una linea (lasciando star gli spatii che noi non uogliamo impedire) con un segno bianco, o con qualch'altra cosa. La qual diftesa per terra, ficcheremo i tralci, o i rampolli in quei luoghi oue noi uorremo che uenga la uite, e a questo modo empieremo di tralci tutto lo spatio del terreno al numero delle uiti che ne piaceranno, e colui che dee sotterrare, gettando uia i fermenti intorno a tralci, gli porrà senza far danno. Oltre a ciò, non si dee metter in un pastino solo, una sola generation di uiti, accioche uno anno nimico a quella sorte di uite, non ne toglia la speranza della uendemmia di tutte l'altre. Et però sotterreremo insieme quattro, o cinque fermenti nobili per generatione; ma farà pro disporle a tauola per tauola, secondo le sue generationi, & diuiderle a dieci a dieci, se perauentura la difficoltà del lauoro non rincrescesse; ma se la uigna è uecchia, potremo innestar a tauola per tauola ne tralci di ciascuna generatione, e ageuolmente ne foccederà questo modo di coltinare utile & bello. Et cosi haremo piu opportunamente i tempi del fiorire, & del maturare, i quali son diuersi nella uite, perche non è di poco danno, se noi ricogliamo le uue, o troppo acerbe, o troppo mature; pcioche uedemmiamo a buona hora, il uino è uitioso per la cruda mescolanza dell'uue, & se uedemmiamo tardi, l'indugio ne ritorna in dāno per l'uue che uengon tolte. A questo comodo s'aggiugne, che facendosi la uendemmia a grado per grado, secódo la diuersità delle generation delle uiti: minor numero di lauotatori le potrà piu ageuolmente spedire, & riporle secondo le sorti, & serbar meglio & piu puro i sapori di ciascun uino, senza cōbattimento d'altra sorte di uino. Et se ti parebbe ch'a far questo fosse cosa difficile, nō metter altre uiti insieme, se nō quelle che si cōuēgono tra loro di sapore, di colore, & di maturezza. Ma questo si dee far ne pastini, o ne solchi. Ma nelle fosse metterai p ogni cātone quattro fermēti. E poi spargini (come afferma Columella) uinaccia mescolata cō letame, e se il terreno fosse magro, metterai nella fossa della terra grassa, o portata di qualche altro luogo. Ma quando noi porremo la piāta o i magliuoli, si metterāno i terreno un poco humido; ma ponēdo i fermēti gli metteremo piu tosto in terreno arido che lotoso, la sciādo sopra terra due gēme, e a q̄sto s'appiglierāno ageuolmēte.

Palla.

G



MA se ti diletta hauer arbori con uiti, tu dei prima nutrir nel semenzaio la pianta nobile della uite, & poi diradicata del semenzaio si porti alla fossa, presso alla quale è l'arboro. E il semenzaio si chiama, una fossa uguale di due piedi larga; & alta di mezzo. In questa fossa, la qual tu fai piu grande, o piu picciola, secondo il numero che tu uoi metterui delle uiti, o delle piante, porrai i fermenti dilungi l'un dall'altro per breuissimo spatio. Ma se il campo è humido, o in ualle, i fermenti staranno dilungi tra loro, per lo spatio di tre gemme, fuor solamente le picciole ch'essi haranno di sotto, & poi che si faranno appigliati, trasporterai dopo due anni passati, le uiti radicate, o gli arbuscelli di questo luogo alla fossa, nella quale mettendogli, tu debbi ridurgli tutti a una sola materia, potando uia tutto quello ch'essi hāno di bronco, & scorzate ancho le radici, se tu trouerai che ui sia qualche cosa di male. Et uolendo far l'arbusto, metti nella fossa due uiti radicate, auertēdo ch'esse non si tocchino con le radici, ma porrai tra l'una & l'altra presso al mezzo della cortecchia di sotto dell'una & dell'altra uite, cinque pietre, congiungendo esse uiti per ordine da lati della fossa. Magone afferma, che non si dee finir la fossa il primo anno, ma' ammontar la terra; percioche le uiti profundano le lor radici piu altamente; ma questo si dee perauentura fare nelle Prouincie aride; ma nelle humide, riceuendo lo humore, si ammarciscono, se non s'ammonta la terra incontanente. Ma colui che farà arbusti, ponga piante d'arbori di questa generatione, se il cāpo è fertile, cioè pioppi, olmi, & frassini ne luoghi montani & aspri, oue l'olmo è meno lieto. Et Columella dice che ancho questi si debbon nutrir nel semenzaio. Ma a me pare che non ci sia Prouincia alcuna che non produca di questi arbori per se medesima. Si deon anco in questo tempo trasportar le piante maggiori, di qualunque luogo, o i tronchi della sorte loro con le radici, intorno alla fossa della uite. Ma se doue tu fai l'arbusto fosse campo da formento, lascia quaranta piedi tra l'un arboro & l'altro, accioche ui si possa seminare; ma nel magro uenti piedi. Et la uite nella fossa, dee star di lungi dal suo arboro per lo spatio di mezzo piede; percioche la uite posta molto sotto all'arboro, farà oppressa dal crescimento dell'arboro. Si dee ancho far le caue all'intorno, accioche si difenda dall'ingiuria delle pecore che l'appetiscono, & si dee incontanente legare al suo arboro. Si



ha anco un'altro modo da portar uia la uite dell'arbor. Si fa una corbetta di uinchi, di larghezza in bocca d'un piede, o poco meno. Questa si porta all'arbor, al quale è uicino la uite, & ui si fa a puto nel mezo del fondo della corbetta un buco, nel qual si possa mettere il fermento. Messoui adunque dentro il fermento di quella uite che tu uuoi trasportare, si appicca la corbetta a qualche parte dell'arbor, & si riempie di terra uiua sì che si cuopra il fermento, il quale prima si dee torcere. Et così passato uno anno, il fermento ch'è chiuso, metterà le radici dentro nella corbetta. Allora tagliato sotto la corbetta il fermento radicato, si porterà insieme con la corbetta al luogo che tu uuoi empier di uiti d'arbor, & quiui la sotterrari intorno alle radici dell'arbor che tu uuoi maritare. E con questo modo potrai trasportar quanto numero di uiti che tu uorrai, senza dubitar punto ch'el- le non s'appiglino.

*Delle uigne Prouinciali.**Cap. XI.*

LE uigne si fanno nelle prouincie di molte generationi: ma quiui è buona sorte di uiti, oue ella quasi come un'arbuscello stà fondata sopra la sua corta gāba. Questa s'aiuta prima con la canna fin tanto ch'ella sia salda: ma nō dee esser piu alta di mezo piede; ma poich'ella è robusta, si sostien per se sola. Se ne ha un'altra generatione, intorno alla quale poste molte canne, essa uite, legati i fermenti per le canne, si piega in cerchielli seguendo l'un l'altro. L'ultima sorte di uite è quella, la quale gittandosi, si giace per terra. Tutte queste si pongono nelle fosse, & ne solchi.

*Del potar le uigne comuni, alte & basse.**Cap. XII.*

DI questo mese si fa la giusta potation delle uiti, ne luoghi un poco freddi, & ne tēperati. Ma doue son molte uigne, si partano, & quella parte di esse che guarda al Settētrione, si poti da prima uera, & l'altra riuolta a piu benigno cielo, si poti l'autunno. Ma sforziamoci nella potagione, di far sēpre che la uite sia robusta nel gambo, accio che non serbiamo nelle uiticelle deboli due brāchi di uiti. Si debbon leuar uia i fermenti larghi, storti, deboli, & nati in cattiuo luogo. Et si dee anco rader uia il fermento che nasce tra due branchi, il quale se con la sua grassiezza farà debole qualunque de branchi che gli son uicini, entra in suo luogo, essendo leuato uia. Nondimeno sarà da sauio potatore, il difender



## F E B R A I O

sempre il fermento di sotto nato in buon luogo, per ricupèrar la uite, & lasciarlo a una, o due gemme. Ma ne luoghi benigni si potrà mandar la uite piu in alto, ne magri, o ne caldi, o ne discosceti, o ne tempistosi, piu bassa. Lascia, ne luoghi grassi due tralci per ogni branco di uite. Ma il giudicar qual sia la forza della uite, è cosa da ingegno accorto, & di qualche giudicio. Percioche quella che si manda in alto & ch'è feconda, non dee hauer piu d'otto tralci, di modo però che noi conseruiamo sempre il guardiano nella parte di sotto. Si dee leuar d'intorno alla uite di sotto ciò che ui nasce di fouerchio, o di herbaccie. Ma se perauentura il tronco della uite fosse uoto, o per il Sole, o per le pious, o per gli animali nocini, douemo leuarle dattorno tutto quel che ui è di morto, & unger con la morchia, & con la terra le piaghe che ui faranno, che farà pro alle predette cose. Oltre a ciò leueremo la corteccia che fosse fessa, o che pèdesse dalla uite. La qual cosa adopera che il uino fa poi minor feccia. Si rada il musco di qualunque luogo doue egli fosse. Le piaghe che si fanno col ferro nelle uite, debbono esser ritonde, & storte. Et poi che sarà leuato uia (come ho detto di sopra) ciò che ui fosse di mal nato, serba quegli che fanno frutto. Vngi parimente se ui fosse qualche uno de guardiani secco, & taglia quelli d'uno anno, leuando ciò che ui è di scabroso & di uecchio. Ma quelle che si cultiuano in piu alto luogo, come sarebbe, o su le pergole, o appiccate su gli arbori, habbiano quattro branchi, ogni uolta che elle son leuate da terra quattro piedi. Se la uite sarà magra, lasceremo a ogni branco un fermento; ma se fosse grassa, ne lasceremo due, ma si dee auertire che quei fermenti che tu serbi non sien dalla parte di sotto; percioche la uite, non altrimenti che se fosse tocca dalla saetta, si secca. I fermenti si lasceranno ne intorno al duro, ne ancho su la cima, percioche quelli come pieni di pastini, fanno poco frutto, & questi aggrauano la uite col troppo peso del parto loro, & lo fanno piu lungo. La onde si dee tenere il luogo di mezzo. La ferita, o la piaga, si faccia, non appresso la gemma, ma un poco piu su, & si faccia dall'altro lato della gemma per rispetto delle lagrime che scolano.



*Della potagion dell'arbusto.**Cap. XIII.*

DELLA uite che si pon su l'arbore, si dee ricider il legno fino alla seconda o alla terza gemma. Et poi lascieremo crescere ogni anno qualche altro ramo tra gli altri, dirizzandolo & inuiandolo sempre uerso la cima dell'arbore. Ma coloro che uogliono hauer frutto in abbondanza, mādano su per i rami piu capi & piu tralci, e quegli che ne uogliono poco, ma buono, mandano i fermenti in alto all'in sù. A rami piu forti & robusti si debbono appoggiar piu fermenti & piu capi, ma a deboli, meno. Il modo e la maniera del potare è questa, che si taglino tutti i uecchi fermenti da quali penderono i frutti del primo anno, & si lascino i minori, leuando lor d'intorno i uiticci, & i ramuscelli inutili. Ma si dee prouedere che si scioglia ogni anno la uite & si rileghi, percioche così facendo si rinfresca: E i rami degli arbore uitiferi si debbon formar di maniera, che l'uno non stia a linea retta sopra dell'altro. Ma l'olmo nel luogo grasso si dee lasciar alto da terra otto pie senza ramo, & nel magro sette. Nel terren rugiadoso & nebbioso, si dirizzino con la potagione i rami dell'arbore uitifero all'Oriente & all'Occidente, accioche le uiti mostrino le membra loro da lati ignude a raggi del sole. Et si dee procurar che la uite dell'arbore non sia spella, & uenendo meno i primi arbore, se ne deon metter de gli altri in quel luogo. Ne luoghi discosceti e apendio, si debbon mandar i rami de gli arbore bassi, & ne piani e uliginosi piu alti. Si debbon legare i tralci all'arbore teneramente & con uinchi non duri, accioche il legame non gli ricida o consumi. Et nota che il tralcio che pende di sopra della legatura farà frutto quello anno, & il tralcio che pende di sotto della legatura, lo farà l'anno seguente.

*Del potar le uigne prouinciali.**Cap. XIII.*

SE tu uorrai ordinar le tue uiti, secondo l'ordine di quelle che io ho detto che stanno in pie come arbuscelli all'usanza della Prouincia, tu dei lasciar loro i rami da quattro parti, mantenendo piu che si puo in esse i fermenti de branchi, secondo la possibilità della uite. Ma quelle uiti che si circondano intorno con le canne in guisa di cerchio, si potino come si fanno quelle che si appoggiano a suoi pedali, & a pali. Ma quelle che giacciono senz aiuto alcuno (la qual cosa si dee far solamente per biso-



gno o per neccessità del luogo) produranno il primo anno due gemme, & da indi in la ne faranno poi piu. Ma questa generation di uite si dee potar un poco piu stretta.

*Del potar della uite nuoua.*

*Cap. XV.*

D I C E Columella che la uite nouella si dee ridurre in un sol pedale, o ueramente a una sola materia nel suo primo anno, & che non si dee ricider tutta, come si usa in Italia. Finito il secondo anno (percioche le uiti recise, o ch'in tutto muoiono, o che producono i fermenti infruttuosi, i quali tagliato loro il capo son costretti uscir fuori del duro come fermenti da pāpani) giudichiamo che si debba lasciar presso alla commessura del fermento uecchio, una o due gemme, la qual cosa, i perauentura si dee offeruar nella uite giouane che è piu forte e piu salda, la qual si dee sostenere appoggiata su canne, o su piccioli pali, accioche ella possa il terzo riceuer sostenimenti & aiuti piu poderosi & piu fermi. Percioche la uite di quattro anni, oue il terreno sia fertile & grasso, è costretta a nutricar tre materie o tre pedali, Incontanente che si è fatta la potagione, si debbon tor uia i fermenti ricisi dalle uigne, i roui, e tutti gli altri impedimenti che danno noia al canatore.

*Del rifossar le uiti.*

*Cap. XVI.*

D I questo mese si rifossano ancho le uiti, ma le uecchie e consumate, i cui bronchi son durati lungamente come dice Columella. Et si farà meglio ponendo a mergo, che se si mettessero tutte sotterra, la qual cosa dispiace a contadini. Et noi diciamo rifossar a mergo, quando la uite si lascia, dal tronco uecchio fino alla nuoua fossa, sopra terra in guisa d'arco, & che il capo d'essa non si rifossa. Percioche (come disse Columella) quando esse son tutte distese in terra, si straccano per le molte radici di tutto il corpo. E i mergi, dopo due anni, si ricidono in quella parte ch'è di sopra, e si lasciano in quel luogo due giuste uiti. Ma se tu le recidi dopo due anni (come affermano i contadini) hanno per lo piu delle uolte le radici deboli e inferme, & periscono in un tratto senza che lo huomo se ne aucegga.



D i questo mese si fanno ottimamente i nesti ne luoghi caldi & aperti. Ma di tre maniere, se ne posson far due di presente, la terza si riserba alla state. Et le maniere dell'innestar son queste, sotto la corteccia, o nel tronco, o nell'impiastro. Noi adunque potremo innestar a questo modo. Taglieremo con una sega l'arbor o il ramo in luogo che sia netto, e senza piaga, senza offender la scorza. Et poi che haremo segato, netteremo il luogo segato con ferri taglienti. Et poi ficcheremo con grandissima auertenza nella tagliatura tra la corteccia e il legno, un conio sottile di ferro o d'osso, massimamente di Leone, quasi tre dita in dietro, si che non si guasti la fascia della corteccia. Et poi cauatoe destramente il conio, ui sotterreremo dentro incontanente il rampollo, tagliato dall'un de capi senza offesa della midolla & della corteccia dell'altra parte, la qual sia pendente di sopra dall'arbor o sei dita o otto. Metteremo due, o tre rampolli o piu, secondo che sarà il tronco, lasciando luogo per lo spatio tra l'uno & l'altro di quattro dita poco piu o meno. Et poi strigneremo il rampollo col tronco insieme o con giunco, o con corteccia d'oliuo, o con uimini, e ui porremo di sopra loto coperto di musco, & legheremo si ch'il rampollo soprauanzi di sopra al loto quattro dita. Ma molti sono, a quali piace (poi che essi hanno strettamente congiunto insieme il tronco dell'arbor tagliato) fenderlo in mezo, e quini entro sotterrare i rampolli rasi dall'uno e dall'altro capo come un conio, saluando però senz'offesa la midolla, messoui prima un conio picciolo, il qual leuato, il rampollo che ui è fitto, ristringendo il legno la sua piaga, si stringa. Ma l'una e l'altra di queste due cose si dee far nel tempo della primavera a Luna crescente, quando le gemme de gli arbori cominciano a gonfiare. I rampolli che son da innestare, uogliono esser nuoui, fertili, nodosi, nati di nuouo, tagliati dalla parte dell'arbor ch'è uolta uerso l'Oriente, grossi meno d'un dito, biforcati, e pieni di molte gemme. Ma se tu amerai d'innestar arbor piu picciolo, nel quale senz'alcun dubbio il nesto possa meglio crescere, segalo presso terra, & per far il nesto migliore, metti i rampolli tra il legno e la corteccia, & poi stringi. Alcuni mettono di maniera nel mezo il rampollo con ueneuole alla durezza dell'arbor nel qual s'innesta, e raso dall'un capo & dall'altro, che la corteccia del rampollo si agguaglia da ogni lato con la corteccia dell'arbor. Ma nell'arbor nouello,



la terra commossa si ammonta fino al necto, percioche ella lo difende dal uento & dal caldo. Mi disse un mio amico pratico & diligēte agricoltore, ch'ogni necto senz'alcun dubbio s'appiglia, quando noi mettiamo nella fenditura dell'arbore, poi che ui si faranno fitti i rampolli, uischio non temperato, come quello che ritenendo il sugo dell'uno & dell'altro legno, gli fa mescolare & appiccar insieme come una colla. Ma quanto al necto d'impiastro ne ragioneremo nel suo mese. Quanto al quarto modo del necto, Columella dice in questa maniera. Che si fori l'arbore con una triuella fino alla midolla, facendo ch'il foro di dentro uada alquanto torto. Et che poi nettato il luogo da ogni bruttura & da ogni poluere fatta dalla triuella, si metta strettamente nel foro la uite, o il rampollo della grossezza ch'è il foro, senza corteccia, sugoso, & humido, lasciando una o due gemme di fuori. Et che poi si cuopre il luogo diligentemente con argilla & cō musco. Et che a questo modo si possono ancho innestare le uite nell'olmo. Vn certo spagnuolo mi mostrò questo nuouo modo d'innestare, la qual cosa egli diceua di hauer prouata nel persico. Egli comandò che si forasse nel mezzo con una triuella un ramo di falcio saldo & grosso come un braccio, e lungo due cubiti o più, e che poi si mettesse per lo foro del falcio la pianta del persico spogliata in quel luogo oue ella si sta, da tutti i rami, lasciandole solamente un capo, & che poi sotterrandosi il ramo del falcio con l'un capo e con l'altro, si lasciasse nel mezzo in forma d'un arco, legando il foro co uinchi, e impiastrando il luogo con loto e con musco. Et passato poi l'anno, si che il capo della pianta si sia cofattamente congiunta e appiccata alla midolla del falcio, che di due corpi se ne è fatto un solo, si tagliasse la piāta di sotto e si trapiantasse, & se le ammontasse dattorno la terra, di modo ch'ella coprisse l'arco del falcio con la cima del persico, & che da questo nasceuano le persiche senza l'osso. Et che questo si faceua acconciamente ne luoghi humidi e irrigati dall'acque, e che bisognaua aiutar il falcio con l'acqua, accioche la natura del legno sia sempre uiuida & uerde, la qual si diletta dello humore, & accioche la souerchia & abbondante copia del sugo somministri alimento a gli altrui frutti.

*L'ordine de gli uliueti.*

*Cap. XVIII.*

DI questo mese noi potremo por gli uliueti i quali o si debbono



bono por nella terra sommoſſa e cauata, accio ch'eſſi cingano l'ul-  
time parti de uiottoli oue eſſi ſi piantano, o che ueramente ſi ſta-  
ranno nel luogo ch'eſſi teneuano. Se ſi mettono nella terra ſom-  
moſſa, ſi ficchino le piante con le radici, leuati uia loro i capi e i  
rami, e ridotte in un tronco di lunghezza d'un cubito & d'un pal-  
mo nel piu ſodo della terra cauata, eſſendoli prima con un palo  
colcate ſotto parecchie granella d'orzo. Et ſi toglia al tronco cio  
che ui foſſe di putrido o di ſecco, poi ſi cuopra di luto e di muſco  
l'uno e l'altro capo del tronco, & ſi leghino con uincigli d'olmo  
o di qualche altra forte e tenace materia. Ma farà grandifſimo  
prò per fruttificare, ſe ſi ſegneranno di cinapro a che parte del  
cielo erano uolti gli uliui che ſi tagliano, accioche ſi poſſano, ri-  
mettendogli come ſ'è detto, riuolgerli a quella parte medefima  
ch'eſſi eran prima. Sieno diſtanti fra loro l'un dall'altro quindi-  
cio uenti piedi. Si lieni lor dattorno ogni herba naſcète. Et ogni  
uolta che piong, ſi folleciti a ſcalzarli con picciole & ſpeſſe zap-  
pature. Et ſon moſſa la terra dal tronco, & meſcolata con altra  
tra terra, ammontandola loro intorno, ſi facciano i mucchi d'eſ-  
ſa piu alti. Ma ſe tu uorrai far l'uliueto nel ſuo luogo, torrai que-  
ſte generation di terra, o terra meſcolata con ghiaia, o creta ri-  
ſoluta con meſcolatura di ſabbione, o ſa bbion graſſo, o terra per  
natura humida e denſa. Si dee laſciar al poſtutto la terra ch'è buo-  
na per far i uafi, & la uliginofa & nella qual ſta ſempre l'acqua, e il  
ſabbion magro, & la ghiaia nuda, la qual auegna che ſ'appicchi,  
nondimeno non da uigore alle piante. Si puo ancho ſeminar l'u-  
liuo, doue è ſtato l'arbato o l'elce, percioche tagliato il cerro e  
l'eſcolo, laſcia le ſue radici nociue, lo humor delle quali ammazza  
l'uliuo. Egli ama ne luoghi caldi i colli uolti alla parte del Setten-  
trione, ne freddi i colli uolti al Meriggio. Si diletta de luoghi di-  
ſcoſceſi e apendio. Non ſoſtien uolentieri i luoghi troppo alti ne  
troppo baſſi, ma piu toſto i chinati alquanto come è il paefe de  
Sabini o la Granata. Le generationi dell'uliue ſon molte, e ſi chia-  
mano con diuerſi nomi, come è l'uliua Pauſia, l'Orchia, la Ra-  
dia, la Licinia, la Cominia e ſomiglianti, le quali io nõ uoglio no-  
minar al preſente. Nondimeno l'olio che ſi caua della Pauſia è ot-  
timo mentre ch'egli è uerde, ma ſi corròpe toſto per la uecchiez-  
za. La Licinia parimente lo fa perfetto, ma la ſongia ne fa in mol-  
ta abbondanza. Ma baſti dirne queſto poco coſi in generale, cioè  
che le uliue maggiori ſon buone per mangiare, e le minori per far  
olio. S'il campo nel quale noi porremo l'uliueto farà buono a for

Pallad.

H



mento, sien gli uliui distanti l'un dall'altro ne graffi x l. piedi, ne magri x x v. Et faremo ancho bene se riuolgeremo gli ordini de gli uliui a ponente. Quando si pongono, la fossa uuol esser secca, e larga quattro piedi. Et doue non son pietre, si mescoli col letame la ghiaia. S'il luogo oue si mettono è chiuso, debbono auanzar poco sopra terra. Ma se si teme il bestiaime, si facciano i tronchi alti. Et nelle prouincie secche, quando non pious, sarà buono adacquareli. Et se nella prouincia ha bisogno d'uliueti, e non ui sia luogo onde prenderne, si dee fare il semenzaio, si come si è detto, accioche (come dice Columella) ui si possino sotterrare i rami d'uliuo tagliati con la sega, di lunghezza di mezo pie. Indi a cinque anni si possono poi trasportar le piante robuste di questo mese ne luoghi freddi. Io so che molti (la qual cosa è piu utile e piu ageuole a fare) pongono o nel semenzaio se cosi piace, o nell'oliueto le radici de gli oliui saluaticchi o che son ne luoghi deserti, tagliati alla misura d'un cubito, tenendole sollecitate col letame. Onde auerrà che dalle radici d'uno arboro solo, nasceranno infinite piante.

*De gli arbori che fanno frutti come i peri, i meli, e somiglianti, & de gli spatij loro in generale.* Cap. XIX.

POSSIAMO disporre ancho bene dalla parte del Settentrione gli arbori che fanno frutti, de quali diremo particolarmente quali si debbon tenere. Percioche a meli si conuiene quella cura medesima ch'alle uiti, ma si faranno le fosse maggiori, accioche gl'arbori possino piu ingrossar nel legname, e ch' i frutti sien migliori. Se tu farai il giardino, lascia 30. piedi di distàza tra l'uno ordine e l'altro. Pon le piante cō le radici, percioche è meglio, ma habbia a cura a nō por arbori che sieno schiantati con le mani o corrosi. Metterai ciascuna generation d'arboro da se, accioche le piu deboli e inferme, nō sieno oppresse dalle piu forti. Segneremo ancho le piante accioche le possiamo porre uolte a quella parte del cielo, alla quale ella era uolta ancho prima. Si potranno trasportare da luogo scosceso, secco, e magro, in luogo humido & grasso. Se tu uorrai porre i tronchi, dirizzali sopra terra tre piedi. Quando tu metti due piante in una fossa, habbia cura che non si tocchino insieme, pcioche si seccherrebbero cōsumate da uermi. Ma quelle son piu feraci (come dice Columella) che si pongono col suo seme, cioè con i suoi noccioli, che quelle che si pongono con



le piante o co rami . Doue il paese è secco si debbono aiutar con l'acqua.

*Del fossar, del palare, & del legar le uiti, del letamar gli arbori, & del discalzar le piante.*

Cap. XX.

NE luoghi marittimi e caldi, si debbon di questo mese fossar le uiti, o ueramēte (se però così fosse la usanza del paese) ararle, e si deon ne medesimi luoghi palare & legar le uigne innanzi che la gemma esca fuori, percioche percotendola o dimenandola forte se ne riceuerebbe grā danno . E di questo mese gli uliui & tutti gli altri arbori riceuono il letame a Luna scema A uno arboro grāde, basta una corba di letame e a un picciolo una meza, di maniera però che scalzata la terra dalle radici e mescolata col letame, si ammōti intorno al pedale. Di questo tempo, si debbon scalzar le piante del semēzaio, se ue ne faranno, potar i rami, & le barbicel le souerchie le quali esai hanno mandate di fuori sopra terra.

*Del seminar le rose, i gigli, il croco & le uiole.*

Cap. XXI.

PIANTEREMO ancho le rose di questo mese, le quali si mettono in piccola fossa, o in picciol solco, o in seme, o in ramuscelli. Et non habbiamo a credere ch'il seme delle rose sien quei fioretti di mezo di color d'oro che le rose producono, ma nutriscono certe bacche, le quali a somiglianza di picciolissimi peri, piene di semi, si rendon mature dopo il tempo della uendemmia, la cui maturezza si conosce per lo color fosco ch'elle hanno, e per una certa tenerezza. Et se si haueffero rosai uecchi, si possono hora scalzare, o col sarchiello, o con la scure & tagliar loro cioch'esai hanno di secco. Inoltre si possono ancho riparare i rosai che son radi, rifossando i rami. Se tu uuoi hauer le rose a buona hora, caua due rami dal rosaio, & rifossali in giro, e adacquali ogni di due uolte cō acqua calda. Possiamo ancho por le cipolle de gigli, & sarchiar i gigli con diligenza, accioche nō feriamo gli occhi che nascono intorno alla radice, e le cipolline picciole, le quali rimossē dalla madre, & poste in altri ordini, formeranno nuoui luoghi di gigli. Oltre a ciò si deon seminar le piante delle uiole, e le cipolline del croco, o essendo gia stati seminati, si scalzeranno.

*Del seminar il lino.*

Cap. XXII.

DI questo mese, alcuni spargono x. moggi di seme di lino in una bifolca di terra che sia grassa, e poi ricogliono il lino sottile.

H 2



## F E B R A I O

*Delle canne, de gli sparagi, delle piante de falci, e della ginestra & de semen-  
zai del lauro & del mirto. Cap. XXIII.*

Si pongono di questo tempo i canneti fatte le fosse picciole, e sotterrati in ciascuna fossa gli occhi delle canne, i quali deono esser distanti l'un dall'altro mezo pie. Et se noi saremo in prouincia calda & secca, faremo i canneti nelle ualli humide & abbondeuoli d'acque. Ma s'il paese sarà freddo, si mettino ne luoghi di mezo e sopposti a fughi e alla humidità della uilla. Possiamo tra queste spargere i semi degli sparagi, accioche nascano mescolata mente, percioche gli sparagi si cultiuano, & s'incendono ancho come le canne. Ma se i canneti fossero uecchi, si sarchino di questo mese, recise le putredini delle radici e quelle che si sono malamente distese in terra & ancho quelle che non haranno gli occhi da generare. Et sotterreremo ancho le piante de falci, & d'ogni altra generatione alle quali si hāno da appoggiar le uiti, & ancho le ginestre doue elle non fossero. Faremo anco i semenzai delle orbache, del lauro, & del mirto, o essendo fatti gli cultiueremo.

*De gli horti.*

*Cap. XXIIII.*

Si fanno quasi a mezo il mese di Febraio le siepi de gli horti, del seme gettato nelle funi de gli spini, come si disse, quando si fauellò de guernimenti de gli horti. Inoltre dicono i Greci che del ramo grosso del rouo, si fanno pezzi piccioli, i quali si sotterrano in fosse larghe un palmo l'una, & che ogni di si zappano & s'adacquano fin tanto ch'essi faccian le foglie. Di questo mese si semina ancho la lattuga, accioche si possa trapiantar del mese d'Aprile. Inoltre si semina il cardo, il Nasturcio, il coriandolo, e il papauero, si come del mese di Nouembre, & l'aglio, & l'ulpico. Si semina ancho la fantoreggia nel campo grasso non letaminato, ma aprico, ma si semina meglio uicino al mare & mescolata con le cipolle. Tu puoi ancho seminar le cipolle, auegna che si sappia per ogniuno ch'elle si possono ancho seminar nella primavera & nell'autunno. Se tu seminerai il seme, cresce nel capo, & rende manco seme, ma se tu porai un capo picciolo, fa il seme magro & abondante. Le cipolle desiderano la terra grassa, e grandemente sommosa adacquata e letamata. Vi si faranno l'aie per tutte le herbe, purgandole dalle radici. Semineremo quando è buon tempo e sereno, massimamente soffiendo l'Ostro o l'euro. Se si seminano a Luna scema, nascono piu picciole



& piu forti; ma s'a Luna crescente, saranno piu grosse & piu humide. Si debbon metter rare, & amano esser nettate dalle herbe, & sarchiate spesso. Se noi uorremo che elle habbiano i capi piu grādi, debbiamo leuar loro dattorno tutte le foglie, e per questo il fugo sarà costretto andar al capo all'in giù. Ma quelle, dalle quali noi uolemo ricorre il seme, si debbono aiutare e appoggiar a qualche sostegno, incontanente ch'elle cominciano a mādā fuor le frondi. Quando il seme diuenta nero, danno segno della lor maturezza. Si debbon diuellere i talli mezi secchi col seme, & porgli al Sole a seccare. Tu seminerai in questo mese l'aneto ne luoghi freddi. Sostiene ogni aria; ma si allegra nel piu tiepido. Quando non pious, s'adacqui. Si semini rado. Alcuni non sotterrano il suo seme, stimando che non ci sia uccello che lo tocchi, o lo mangi. Possiamo ancho seminar la Senapa. Semineremo parimente i Cauoli, i quali si posson ancho seminar tutto l'anno. Amano il terreno grasso & assai ben lauorato, & rifuggono la argilla, & la ghiaia. Nō si diletano del sabbione & dell'arena, se nō sono continuamente bagnati. Sostengono ogni aria, & piu uolontieri la fredda. Posti in contra all'Ostro fanno a buona hora, ma se saranno posti in contra al Settentrione fanno piu tardi; ma si dee sapere che questo cauolo seminato di questo mese, uince tutti gli altri di sapore, & di forza. Si diletta de luoghi a pendio, & però si deon por le sue piante sù per le spōde dell'aie. S'allegra d'esser letamato & sarchiato. Posto rado s'appiglia. Si cuoce piu tosto, & cocendosi riserua il suo uerdume, se quando egli è di tre, o di quattro foglie, ui spargerai sopra col criuello nitro trito, di maniera che paia coperto di brina. Dice Columella, che uolendo mantener i Cauoli uerdi, bisogna inuolger le radici delle piante nell'alga marina, col letame. Si deon por le piante che son maggiori, percioche, quantunque s'appiglino piu tardi, tuttavia diuengon piu forti. Si dee por la sua pianta quando il dì è caldo di uerno, e quando il Sol uà a monte di state. Diuenterà piu grande, quanto piu gli si aprirà intorno la terra. Il seme uecchio del cauolo si muta in rapa. Passato mezo questo mese, noi cominceremo a formar di seme le spugne nuoue de gli sparagi, o che porremo le uecchie. Mi pare ancho che sia cosa molto utile, & buona, se noi ricorremo insieme in luogo coltiuato o sassoso molte radici di sparagi saluaticchi, accioche ne dieno incōtanēte frutto di quel luogo che per innanzi non ne rendeuā utile alcuno, & se ogni anno le abbrusceremo nelle scope, accioche si produca



## F E B R A I O

frutto piu spesso & migliore,percioche questa generation di sapore diletta il gusto marauigliosamente . Si puo ancho al presente seminar la malua. Si semina ancho la menta,o con le piante,o con le radici,in luogo humido e appresso l'acque. Ella desidera terreno lieto & aperto, ma non grasso, ne letamato . Seminerai ancho di questo mese il finocchio in luogo aprico & alquanto sassofo, & si semina parimente nella primavera. Le pastinache si pongono col seme,& con le piante ne luoghi grassi, & soluti, & profondamente lauorati & cauati,& si deon por rare, accioche elle prendano piu forza. Si semina ancho la Coniella,& si cultiua in quella maniera che si fa l'aglio,o la cipolla. Dopo mezo il mese passato, si ponga ne luoghi freddi il cerfoglio . Egli desidera il campo grasso, humido,& letamato. Semineremo ancho le bietole, auegna che si possino seminar ancho tutta la state . Amano il terren putrido,humido & grasso. Si dee trapiantar quando è di quattro,o di cinque foglie, & se le imbrattano le radici di loto. Vuol esser spesso zappata & letamata . Si dee ancho seminar di questo mese il porro, lo qual se tu uorrai che sia sottile,potrai tagliarlo in capo a due mesi nelle sue aie,lasciandolo stare,auegna che Columella affermi che il porro tagliato duri lungamente, & che sia migliore se si trapianta,& ogni qualunque uolta si taglia, si dee aiutar col letame,& con l'acqua. Et se tu uorrai far ch'egli habbia il capo grosso,trapianta di Ottobre,quel porro che tu seminasti di primavera. Si dee seminar in luogo lieto,& massimamente in campestre,in aia piana,e in terra profondamente lauorata & sommosa,& letamata Et se tu lo uorrai da segare,semina lo piu folto,& se col capo grosso,piu raro . Si dee sollecitar di far chiaro,& di nettarlo dalle herbe Quando egli sarà di grossezza d'un dito,tagliate le foglie di mezo,& truncate le radici,trapiantalo,e imbrattato di loto tenero,partilo da gli altri per quattro, o cinque dita. Quando egli harà fatto le radici,prendilo pianamente,e solleualo col sarchiello,accioche sospeso da terra, sia stretto a riempier con la grandezza del capo, quello spatio del terreno che egli trouerà di sotto uoto . Oltre a ciò se tu metterai piu semi legati insieme, nascerà di tutti un gran porro . Inoltre se tu gli ficcherai nel capo un seme di rapa senza adoperar ferro, & lo cuopra, si dice che egli crescerà molto, & sarà meglio se tu ciò farai spesso . Si semina di questo mese l'ella nel luogo oue si pongono i canneti . Si semina con gli occhi,si come si fanno le canne, i quali noi douemo tagliare & por leggermente sotterra,



sommossa & ben lauorata la terra, tirate a linea diritta le sponde dell'aie, nelle quali bisogna ficcar gli occhi, di lungi tre piedi l'un dall'altro. Poniamo ancho di questo mese le cipolle della Collocasia. Amano luogo humido, grasso, & massimamente acquidoso. Si allegrano d'essere intorno alle fonti, e a riui. Et non si curano della qualità del terreno, pur che sien da perpetua & cōtinoua acqua alleuate & nutrite. Et se farāno difese dal freddo, faranno sempre uerdi come i cedri, & come le melarācie. Si semina anco di questo mese il comino & l'anice, in luogo bē sommo e mescolato di letame. Et quel che è seminato, si purghi continouamente dalle herbe.

*Delle frutte, & primieramente delle Pere. Cap. XXV.*

Noi porremo le piante delle pere di Febraio ne luoghi freddi, & ne luoghi tiepidi, di Nouembre, accioche si possino aiutar col terreno acquidoso; percioche a questo modo faranno molti fiori, e i frutti saranno grossi & grandi. Nondimeno amano di nascer in coral terreno, qual noi dicemmo che si conuiene alle uigne. Ma poste nel terren grasso, hauremo gli arbori grandi, & ricorremo gran copia di frutti. Si crede che le pere granellose s'amendino del mancamento loro, se si piantano in terra morbida & molle. Ma quando si semina il pero con la pianta fruttifica tardi, nondimeno coloro, a quali piace ch' i semi nobili nō habbian punto dell'asprezza saluatica, ponghino le piante di due anni, o di tre, in quella maniera che si fanno gli uliui, radicati nelle fosse grandi, alti tre, o quattro piedi da terra, le cime de quali tagliate, si coprimo col musco mescolato d'argilla; percioche s'alcuno sparge il seme del pero, è necessario che nasca, conciossia che la natura aiuta i suoi principii, alla eternità della quale niuna dimora, o tardanza puo contraporsi, o far noia: ma per gl'huomini è troppo lūgo l'aspettare, si pche essi nascono tardi, & si perche nascendo tralignano dalla lor nobiltà. Si farà adunque meglio del mese di Nouembre, se noi planteremo le piante diradicate delle pere saluatiche, in fosse ben lauorate & profonde, accioche quando haranno allignato s'innestino. Nondimeno ui è questa differenza, che quelle pere che si seminano con le sue piante, mantengono la lor dolcezza, & la lor tenerezza, & serbate non duran molto; ma quelle che sono innestate, son serbatoioe. La distanza tra l'un pero & l'altro uol esser di trenta piedi. La generation di quest'arbore (perch'egli faccia bene)



## F E B R A I O

unol esser assiduamente zappato, e adacquato, & scalzato, intanto ch'a quel tempo, nel qual egli è usato di fiorire, si creda ch'egli non habbia da perder nulla del suo fior ch'egli ha fatto, s'il cultiuator gli darà aiuto. Farà pro, se così fra l'anno, gli darai del letame; ma si dice, che quel del bue, fa produr le pere folte & pesanti. Alcuni ui mescolano la cenere, credendo ch'ella le faccia nascere di sapore acuto. Io giudico che a raccontar la generation & la diuersità delle pere, sia fatica souerchia, non ui essendo nel porle, & nel cultiuarle, niuna differenza. Se l'arboro del pero è languido e infermo, scalza le radici, & forale con la triuella, & metti nel foro un palo di legno, o ueramente fatto un foro nel tronco, ficcaui un conio di Theda, o di Quercia, se non ui fosse Theda. I uermini di questo arboro, essendo nati s'ammazzano, & non essendo nati, si uietà che non nascano, se si infondono spesso le radici col fiele del Toro. Oltre a ciò, se si imbagnano le radici per tre dì continoui con la feccia fresca del uin uecchio, gli arbori terranno meglio i lor fiori. Se le pere saranno granellose, lieua la prima terra dalle radici, & purgala da tutti i sassolini, & metti in quel cambio altra terra pastata per criuello, & farà pro, se tu non resterai di adacquare. S'innesta la prima uolta del mese di Febraio, & di Marzo, nel modo che noi dicemmo, quando si fauellò de Nesti, nella corteccia, & nel tronco. S'innesta ancho nel pero saluatico, & nel melo, & secondo alcuni nel mandorlo, & nello spino, & secondo Virgilio nell'orno, & secondo altri nel frassino, nel melo cotogno, & nel melagrano, ma nel legno fessò. Il rampollo del pero che s'innesta innanzi al Solstitio, debbe esser d'uno anno, e innanzi che si ficchi, se gli deon leuar dattorno le foglie, e ogn'altro tenerume; ma dopo il Solstitio, si puo ficcar quel rampollo ch'è della cima. Il pero s'innesta in ogn'altra generatione d'arbori. Le pere, si ripongono, quando è buonté po e sereno, & quando la Luna è scema, da uetidue, infino a gli otto. Et le pere scelte con diligenza dalle caduche & secche, & colte cò mauo dalla seconda hora del dì, fino alla quinta; o dalla settima, fino alla decima, & quasi dure & intere, & alquanto uerdi, si chiudono in uaso impeciato, & coperto, & riuolto cò la bocca in giù, si sotterra in picciola fossa in luogo oue continuamente corra acqua. Oltre a ciò quelle che hanno la corteccia & la carne dura, poste prima in un mucchio, quando cominciano a diuentar tenere, si pongono in un uaso di terra ben cotto, o impeciato, & coperto bene s'ingessa la bocca del uaso. Il uaso si sotterri in picciola fossa, il luogo oue



oue il Sole percuota ogni dì. Molti serbano le' pere seppellite tra la paglia, e il formento. Altri incontanente che le hanno colte, le mettono così col picciuolo ne gli Orci impeciati, & ingessata, o impeciata la bocca del uaso, le sotterrano allo scoperto sotto il fabbione. Altri le serbano nel mele, mettendo le partite l'una dall'altra, di modo che elle non si tocchino insieme. Oltre a ciò, le pere diuise, & nette dalle granella, si secano al Sole. Alcuni altri scaldano l'acqua salsa, & quando bolle, la spumano, & poi, lasciatala freddare, ui caccian dentro le pere ch'essi uogliono serbare, & poi che ue le hanno lasciate star un poco, le mettono in uaso, & impiastratagli la bocca, lo serbano, o che le lasciano star nell'acqua salsa fredda un giorno, e una notte, & poi le macerano per due dì in acqua dolce, & poi le serbano nella sapa, nel passo, o nel uin dolce.

*Del uino & dell'aceto delle pere.*

Il uin delle pere si fa, quando peste & messe in un sacco rado, si calcano con qualche peso, o col torchio. Dura nel tempo del Verno; ma diuenta agro uenendo la state. Si fa l'aceto in questa maniera. Si serbano in mucchio tre dì le pere saluate che e agre, le quali sien mature. Et poi si mettono in uaso oue sia acqua piovana, o di fonte, & si lascia coperto il uaso per lo spatio d'un mese, & quanto si caua del uaso per uso d'aceto, così tanto si dee del continuo aggiugner acqua per rifacimento di quello che se ne è cauato.

*Il liquor delle pere.*

Il liquor castimoniale delle pere, si fa a questo modo. Si calcano le pere intere, & ben mature, col sale, & poi che la carne loro sarà disfatta, si rinchiudino in uaselli di terra cotta, o impeciati. Queste carni dopo tre mesi stando sospese, lasciano il liquore di sapor diletteuole; ma di color bianchetto. Farà prò a questo, che nel tempo nel quale elle si salano, tu le mescoli in qualche parte col uino nero.

Palla.

I



## F E B R A I O

### *Delle Mele.*

N o i piantiamo le Mele di Febraio & di Marzo ; ma s'il paese sarà caldo , di Ottobre, & di Nouembre . Le generation delle mele son di piu fatte , delle quali farebbe souerchio il ragionare al presente . Amano il terren grasso , & allegro , & il qual sia humido , non tanto per l'adacquamento , quanto per natura . Et se sarà in arena , o in argilla , s'aiuti con l'adacquare . Ne luoghi montuosi , si uogliono ordinar uolte al Merriggio . Et fanno ancho nel terren freddo , se l'aria tiepida l'aiuta , & non rifuggono i luoghi humidi & aspri . Il terren magro , & arido , produce i frutti uerminosi , & caggion dall'arboro . Si piantano d'ogni fatta , come le pere ; ma non si curano d'esser arati , ne fossati , & però stanno meglio ne prati . Non richieggono il letame delle pecore ; ma lo riceuono uolontieri , massimamente se sarà mischiato con esso cenere . Amano gli adacquamenti temperati . Il poterli fa lor bene , & massimamente quando si lieua loro il seccume dattorno , o quel che è mal nato . Questo arboro inuecchia tosto , & traligna nella sua uecchiezza . S'i suoi frutti caggiono ageuolmente , posta una pietra nella sua radice fessa , riterrà i frutti . Et se si toccheranno le sue cime col fiele d'una lucerta uerde , non si putrefarà . S'ammazzano i suoi uermini col letame di porco , mescolato con orina di huomo , o con fiele di bue : ma s'essi saranno molti intorno all'arboro , rasi una uolta con un scarpello di ferro non ui nasceranno piu , se si ungeranno i luoghi doue essi erano col sterco di bue . Se le mele spesso caricassero troppo i rami , si debbon trar fuori con le mani tutte quelle che hanno difetto , accioche il sugo ch'in uano andrebbe alle cose guaste , si riuolga a quelle che son migliori , e a nobili amministri abondanza , la qual esse numerosa uiltà de corrotti perdenano . Si dee sapere ch'il melo si puo innestar in ogni generation d'arboro , come il pero . Sinnesta di Febraio , & di Marzo , & de gli altri mesi , si come il pero , nel melo , nel pero , nello spino , nel prugno , nel sorbo , nel persico , nel platano , nel pioppio , & nel salcio . Si ricogliono con diligenza quelle mele che noi uogliamo serbare , & si mettono in luogo oscuro oue non sia uento , & hauendo prima fatto lor letto su graticci di strame , le metteremo a mucchio in qualche luogo secreto , i quali mucchi si diuidino spesso l'un dall'altro . Altri dissero altre cose diuerse , cioè



che si ponessero in uasi di terra cotta impeciati e illotati, o che si riuoltassero nella argilla, o che si incretassero loro solamente i picciuoli, o che si mettesse su la paglia distese su tauole & coperte di sopra di strame. Le mele ritonde, le quali si chiamano Orbiculari, si posson serbar tutto lo anno senza hauerne altra cura. Altri attuffano sotto acqua, o nel pozzo, o nella cisterna i uasi di terra cotta, ne quali acconciamente chiusi e impeciati, son le mele. Altri prese le mele dall'arboro senza offenderle punto, e messi i picciuoli nella pece bollente, le dispongono per ordine sopra un tanolato, mettendo lor sotto foglie di noci. Et molti sono che mettono fra le mele la segatura del pioppio, o dell'Abeto. Sà ogniuno che le mele si debbò porre a questo modo cioè, che tu metta la parte doue stāno appiccati i picciuoli di sotto, & che tu non le tocchi fino a tanto che tu non le adoperi. Il uino, & l'aceto delle mele, si fa come quel delle pere, si come io ho detto poco innanzi. Nel por le mele cotogne molti hanno detto che si dee fare chi in un tempo, chi in un'altro, nondimeno io ho trouato per pruoua ch'in Italia appresso Roma, le piante de cotogni poste cō le radici del mese di Febraio, & di Marzo nella terra ben sommosa, hanno allignato così felicemente, che spesse uolte hanno fatto frutto l'anno seguente, nō altramente che se fossero state poste di maggior essere. Si ponghino ne luoghi secchi & caldi nella fin d'Ottobre, o nell'entrar del Nouembre. I cotogni amano i luoghi freddi & humidi Et se si mettono in luogo tiepido, hāno bisogno d'esser aiutati con l'acqua. Nondimeno sostengono un sito temperato mezanamēte, tra il caldo, e il freddo, & fanno ne piani, e nell'erta, tuttauia desiderano i luoghi più tosto alla china & scoscesi Molti gli piantano con le cime & col tallo; ma i frutti nell'un modo & nell'altro, uengon tardi. I cotogni, si debbon por distanti l'un dall'altro, di modo che percotendoli il uento nō caggino le goccioline dell'uno su l'altro. Quando egli è picciolo, o quando si pone, s'aiuti col letame; ma quando è grāde, gli si metta alle radici, o cenere, o poluere di creta, una uolta l'anno; per cioche lo spesso humore farà che i frutti uerranno tosto maturi, & saranno maggiori. Quando non pious, si debbono adacquare, & si scalzano ne luoghi caldi di Ottobre, & di Nouembre; ma ne freddi, di Febraio, & di Marzo; per cioche se non si scaldano spesso; o che diuentano sterili, o che i fiori loro tralignano. Si deon potare, si come s'è detto, & liberar da ogni fouerchia malitia. Se l'arboro è infermo, si dee imbagnar dalle



## F E B R A I O

radici con la morchia mescolata con altrettanta acqua, o con la calcina uiua temperata con la creta, o imbrattar il pedal con la ragia mescolata con pece, o che scalzato l'arboro intorno alle radici, si fermino con mele cotogne poste secondo la grandezza loro in numero disuguale, & sotterrate. La qual cosa facendosi ogni anno, guarderà l'arboro da ogni malitia; ma non uiuerà lungo tempo. I cotogni s'innestano del mese di Febraio, meglio nel tronco che nella corteccia. Riceuono in se medesimi i rampolli quasi d'ogni generation di arbori, come di melagrane, di sorbe, & di tutti i meli, le quali nascon poi migliori. S'innestano gli arbori nouelli, ne quali il sugo è nella corteccia; ma s'egli è grande, s'innesta meglio intorno alle radici, oue la corteccia, e il legno è humido per lo beneficio del terreno che gli è pressò. I cotogni si debbon ricor maturi, i quali si cōseruano, o posti tra due tegoli, chiusi di loro i capi dall'una parte & dall'altra, o cotti nel rifritto, o nel passo. Alcuni altri serbano i piu grandi rinolti nelle foglie di fico. Altri gli mettono in luoghi secchi guardandogli dal uento. Altri partendoli in quattro parti, o con canne, o con auolio, & trattone fuori quel ch'è nel mezo, gli attuffano nel mele in uaso di terra cotta. Altri gli mettò nel mele così interi, nel qual modo di condire, bisogna che sien molto maturi. Altri gli sotterrano in miglio, o gli mettono fra la paglia, spartiti. Altri gli ripongono in uasi pieni di uino, o che per conseruarli, le mettono in un corpo uguale di uino & di mosto cotto. Altri gli tuffano ne dogli del mosto, & gli ferrano di modo che danno odore al uino. Altri postili partiti in piatto nuouo gli sotterrano sotto il gesso secco.

### *Siliqua.*

La Siliqua si pianta di Febraio, & di Nouembre col seme, & con le piante. Ama i luoghi marini caldi, secchi, & campestri; nondimeno (si come io ho per esperienza ueduto) sarà piu feconda ne luoghi caldi, aiutandola con l'acqua. Si puo ancho por col tallo. Desidera la sua fossa larga. Alcuni credono ch'ella si possa innestar del mese di Febraio nel susino, & nel mandorlo. Si serbano lunghissimamente, se si tengon distese su i graticci.



*Moro.*

Il Moro e la uite sono amici. I mori nascono di seme, ma i frutti e i ramoscelli tralignano. Si pongono col tallo, & con la uetta, nondimeno assai meglio co talli di mezo pie l'uno, tondati dall'un capo & dall'altro, e imbrattati di loto. Fatto un foro col palo in terra, ui porremo il tallo sotto, non piu di quattro dita, & copriremo poi con terra mescolata con la cenere. Piantaremo da mezo Febraio in la e per tutto Marzo, ma ne luoghi piu caldi, nella fin d'Ottobre e nel principio di Nouembre, & massimamente nella primavera a 24. di Marzo. Amano i luoghi caldi, sabbionosi, & per lo piu marini. A pena che nel tufo & nella argilla s'appiglino. Non si crede che lo humor continuo faccia prò al Moro. S'ingrassa col fosfarlo & col letamarlo. Gli si dee leuar il putrido e il seccume dattorno, dopo i tre anni passati. Se la pianta è robusta tu la potrai traspor del mese d'Ottobre o di Nouembre, ma s'ella è tenera di Febraio & di Marzo. Desidera le fosse alquanto profonde, e glispatii tra loro assai larghi, accioche l'ombra dell'uno, non offendi l'altro. Alcuni dissero che l'arbore del moro si fa piu fruttuoso & piu alto, se forato il tronco dall'un lato & dall'altro, ui si mette un conio per ciascun foro, un di Terbinto & l'altro di lentisco. Il moro si dee scalzar intorno al principio d'Ottobre, & si deon imbagnar le sue radici di feccia fresca di uin uecchio. S'innesta nel fico, e in se medesimo solamente nella corteccia. Innefatto nell'olmo s'appiglia, ma parisce grande ac crescimento alla sua infelicità.

*Auellana.*

Le auellane si pongono co lor noccioli, ne piu di due dita sotto terra, ma io ho prouato che fanno meglio & allignano con le piante e co rampolli. Si pongono del mese di Febraio o con pianta o con seme. Amano luogo magro, humido, freddo e sabbionoso. Si maturano di Luglio, ma ne luoghi caldi.

*Misci.*

Si piantano i Misci di questo mese co noccioli posti in qual-



## F E B R A I O

che uafello fin che la pianta diuenti robusta, in aria tiepida, in terra soluta, e con mezano humore. S'innestano del mese di Marzo nel torbo & nello spino.

### *De frutti de gli altri mesi.*

S i piantano & s'innestano ancho i Tuberi, & si pongono l'osfa de duracini o della pianta della medesima generation d'arboro, & si traspiantano, & si possono ancho innestare. Et s'innesta parimente il nespolo, & si porranno i noccioli del fusino. Si puo ancho ne luoghi temperati porre il fico, e il sorbo di questo mese, & sotterrare nel semenzaio i semi del mandorlo, e innestarlo entrando questo mese, ne luoghi temperati, ma ne freddi uscendo il mese, nascosti però prima i rampolli innanzi ch'essi comincino a germugliare. Et si puo ancho al presente por la pianta del pistacchio, o innestarla, e sparger i semi delle castagne. Et si possono metter ne semenzai le noci e innestarle. E ne luoghi freddi e humidi si potranno porre i pineti.

### *Dell'allenar & nutrir i porci. Cap. XXXVI.*

H O R A è il tempo ch'i Verri possono coprir le Troie. Bisogna torli con corpo grande e grosso, e piu tosto rotondi che lunghi, col uentre e con le groppe grandi, col grifo corto, e con la gola piena di glandule. Lussuriosi e d'uno anno, i quali possono montar le femine fino a quattro anni. Quanto alle Troie le eleggeremo di lungo fianco, e con uentre di modo grande che possa bastare a sostener il peso della pègnezza, del rimanente sien come i Verri. Ma ne paesi freddi debbono hauere i peli folli & neri, e ne tiepidi di qualunque altra maniera. La femina puo portar e crear fino a sette anni, & quando comincia debba esser d'uno anno. Partoriscono dopo quattro mesi entrando nel quinto. Cominciano (si come io dissi) del mese di Febraio, accioche i porcellini nati in tempo delle herbe quando son calde & delle stoppie, si pascano. Ma uenuto il tempo di uendergli, dati uia quegli altri che son nati di nuouo, le madri s'impregneranno piu tosto. Questa generation di animali si puo hauer per tutto, ma



meglio ne luoghi paludosi che ne secchi, & massimamente doue è selua abbondate di fruttuosi arbori, la qual soccorra loro co frutti maturi de due anni l'uno. Si nutriscono, massimamente ne luoghi herbosì di radici di giunchi e di canne. Ma mancando lor la pastura nel tempo del uerno, si danno le castagne, & le mondatore delle biade, e molto più nel tempo della primavera la herba nouella quando lattano, la qual suol nuocer a porci. Et le Troie non si debbon chiudere in mucchio come l'altro bestame, ma faremo loro i porcili sotto la loggia, ne quali si dee partitamente rinchiudere ciascuna Troia che è madre, doue ella difenda i figliuoli dal freddo. I quai porcili debbono esser scoperti di sopra, accio ch'il guardiano possa contare i porcelli e aiutargli qualche uolta, cauandogli di sotto alla madre. E harà cura che ogni madre sia chiusa co suoi propri figliuoli. Et nõ ne possono (si come dice Columella) nutrir più d'otto. Ma a me par che sia molto ben fatto (come colui che ho prouato) che la Troia che ha da mangiare, ne nutrisca per lo più sei, perciocche quantunque ella ne possa alleuar più numero, nondimeno quanto ella sarà più poppata da maggior quantità di figliuoli, tanto uerrà più tosto al suo fine. Si ha anche questa commodità da porci, che messe nelle uigne quando non hanno anchora mandato fuori i germugli, o ueramēte quando è finita la uendemmia, cauandone la gramigna, fanno officio & seruono in cambio di un diligente zappatore.

*Del uino di mirto.*

*Cap. XXVII.*

NEL principio di questo mese tu potrai far il uin di mirto in questa maniera. Metti dieci sestari di uin uecchio in uaso di terracotta, e mescolauì dentro cinque libbre di bacche di mirto, e poi che saranno state così per lo spatio di 22. giorni ne quali si dee tramenar ogni di il uaso, colalo per cesto di palme, e mescola poi con dieci sestari, cinque libbre di buono e perfetto mele ben macinato.

*Della uite thiriaca.*

*Cap. XXVIII.*

Tu farai la uite thiriaca in questa maniera, della qual se ne caua questo utile, che il suo uino, o l'aceto, o l'uua, o la cenere de fermenti, son buoni contra i morsi di tutte le bestie. Si fa a questo modo. Si fenda il fermento che si dee fossar, dalla parte di sotto



## F E B R A I O

tre dita, e cauatane la midolla, ui si metta in suo luogo la thiriaca, e poi si sotterri, stretto bene e legato con diligenza. Alcuni poi che hanno pieno ottimamente il fermento di quella medicina, lo ripongono tra le cipolle della squilla, e lo piantano come s'è detto. Alcuni altri imbagnano le radici della uite con la decottione di quel medicamento. Ma chiara cosa è che se si trapianta un fermento di questa uite, non ritien il uigor ne la forza del medicamento che fu dato alla madre. Ma bisognerà col continuo imbagnamento della decottion della thiriaca, rinouar la forza del fugo già uecchio.

### *Dell'uua senza granella.*

Cap. XXIX.

Si ha una bella generation d'uua la quale è senza granella. Quinci nasce ch'ella si puo senza impedimento alcuno inghiottir con sommo piacere, come se tutto il corpo dell'uua fosse d'un granel solo. Si fa, secondo che dicono i Greci, in questa maniera, sottomettendosi la natura all'arte. Noi dobbiam fendere tanto il fermento, che si dee sotterrare quanta ha da esser quella parte che starà sotto terra, e cauatane tutta la midolla con un scarpello, si deon congiugner di nuouo le membra fesse e legate bene strette, ma il legame uol esser (come essi affermano) di papiro, e poi sotterrarle in terra humida. Alcuni altri legato cō diligenza quanto era la fessura del tronco, lo sotterrano tra le cipolle della squilla, per beneficio della quale essi affermano che i seminati s'appigliano ageuolmente. Altri nel tempo ch'essi potano la uite, cauano il fermento fruttifero della uite potata, trahendo fuor la midolla della piu alta parte della uite ch'essi possono, & lo ficcano, a una canna accioche nō si possa piegar in giu, & allhora infondono nella parte cauata quel ch'i Greci chiamano *ὀπὸν κερυχιδόν* ridotto prima dall'acqua alla grassezza della sapa, e ciò rinuouano ogni otto dì fin tanto che son nati i nouelli germugli. E i Greci affermano che si puo far ancho questo medesimo nelle melagrane, e che si puo prouar nelle ciriegie.

### *Della uite che lagrima troppo.*

Cap. XXX.

Le uite che per lo troppo gocciolare s'ammalano e che lagrimando diuertiscono dal frutto il uigore e la forza della lor uirtù, si debbono secondo che uogliono i Greci, squarciar nel tronco

co



cò e scanarle nel legno. Et se questo non giouasse dicono che se ne caui quel uigor piu grasso che hanno le radici, accioche la fetita fatta apporti la medicina alla uite. Et poi con morchia cotta per la metà & raffreddata, s'unga & s'imbratti la tagliatura, spargendo poi a pie della uite aceto fortissimo e buono.

*Della confettion del uino fatto di mirto da Greci. Cap. XXXI.*

I GRECI dicono ancho che si fa il uino di mirto in questa maniera. Si prendon le bacche del mirto mature e secche all'ombra, & poi presone otto oncie, si ammaccano alquato e si mettono in un pezzo di panno lino, e per lo cocchiere del uaso ui si mette dentro, si che il panno lino non tocchi il uino, e si tura poi benissimo il uaso si che nò s'frati. Et lasciatolo star a questo modo per alquanti di, si lieua il panno lino, & s'usi. Alcuni altri ricogliono le bacche del mirto ben mature quando è buon tempo, e le calcano in qualche luogo secco & le spriemono, e mescolano otto cotti di sugo per ciascuna anfora di uino, il qual uino seruirà ancho a uso di medicina, oue sia bisogno di adoperar cose stitice, percioche suol giouare allo stomaco debote, & prohibisce l'uscita del sangue, e ristagna la scorrentia del uentre & gioua alla disenteria.

*Accioche nascano i uini conditi. Cap. XXXII.*

SI dice ch'il uino condito, o d'assenzo, o di rose, o di uiole nasce per se medesimo dalle uiti (accioche la natura riceua in se stessa quel che ha saputo metter in uso l'industria) se si serberanno i fermenti in qualche uaso mezo pieno delle predette untioni o portioni. Et che poi tu disfaccia la uiua terra in quel tenerume delle untioni quasi come in una liscia, riminando sempre con la mano, fin che gli occhi del fermento sieno astretti a uscir fuori, ponendo i fermenti con le gemme in qualunque luogo ti piacerà piu secondo l'uso dell'altre uiti.

*A far ch'i grappoli dell'uee nasceranno di piu colori. Cap. XXXIII.*

I GRECI uolendo insegnar a far i grappoli bianchi, & neri, dicono che si faccia in questa maniera. Se le uiti bianche & nere son uicine, quando si potano, congiugni i fermenti dell'una &

Pallad.

K



## F E B R A I O

dell'altra uite per così fatto modo, che gli occhi dell'una & dell'altra s'agguaglino insieme. Et lega poi bene stretto con papiro, e imbratta di sopra con loto tenero, & passati tre dì adacqua le uiti fin tanto che il germoglio della nuoua fronda esca fuori. Indi a qualche tempo tu potrai poi, se così ti piacerà accrescer & allargar cotal generation d'uaa, ponendo i suoi fermenti.

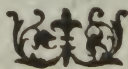
*Delle hore.*

*Cap. XXXIIII.*

Q V E S T O mese s'accorda nella misura delle hore col mese di Nouembre, la qual cosa noi habbiamo così raccolta come al presente appare.

Hora	1.	pie	27.
Hora	2.	pie	17.
Hora	3.	pie	13.
Hora	4.	pie	10.
Hora	5.	pie	8.
Hora	6.	pie	7.
Hora	7.	pie	8.
Hora	8.	pie	10.
Hora	11.	pie	13.
Hora	10.	pie	17.
Hora	9.	pie	27.

## I L F I N E D E L T E R Z O L I E R O.





D I P A L L A D I O

R V T I L I O E M I L I A N O

H V O M O I L L V S T R E ,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO Q V A R T O .



M A R Z O .

*Del potar le uigne , dell'innestar & del por le uiti. Cap. I.*



EL MESE di Marzo si fa ne luoghi freddi la giusta potation delle uigne , della quale habbiamo a bastanza ragionato nel mese di Febbraio, fin che le gemme cominciano a esser in sospetto Ora bisogna innestar le uiti nō quando elle lagrimano acqua, ma humore spesso, Fa remo adunque che quel trōco che noi innestiamo , sia saldo , & abondante di humore, e non punto riarso , ne per ucchiezza lacero e guasto . I rampolli o i magliuoli che si debbono innestar nella uite fessa, debbono esser saldi, rotondi spessi di gemme & bene occhiuti . Nondimeno basteranno solamente tre occhi per innestare . Si dee rader il fermento alla misura di due dita, si che la corteccia sia dall'una delle parti. Alcuni non uogliono che la midolla si spogli, ma la radono leggiermente, di modo che la fanno cosi aguzza che la parte scorticata s'adatti alla corteccia della nuoua madre . L'occhio di sotto si dee per cosi fatta maniera ficcare, che egli sia ben congiunto

K 2



## M A R Z O

al pedale, il quale occhio dee riguardar alla parte di fuori, legato con uinco di falcio e con paglia bagnata di loto & con qualche riparo che lo riguardi dal uento e dal sole, accioche quello non lo dimeni, & questo non lo riarda. Ma quando sarà uenuto il tempo del caldo, si dee con pezza di lino molle imbagnarlo su la hora della sera, accioche con questo alimento egli si possa difender contra la forza del cielo ardente. Quando adunque il germoglio comincerà a crescere, si dee legar con aiuto di canna, accio che qualche mouimento non squasi la fragile età del fermento che cresce. Ma come egli sarà alquanto saldo, bisogna tagliar i legami, accioche la giouanezza del tenero germoglio per lo nodo stretto non patisca. Alcuni cauata la fossa sotterra per mezzo piede, innestano i magliuoli, e adunano insieme la terra che si caua per beneficio della uite, accioche ancho questo faccia prò al nuouo fermento, oltre a gli alimenti che egli ha dalla madre. Sono alcuni che affermano ch'è meglio far il nesto uicino a terra ch'in alto, percioche s'apprende meglio. Le uiti si debbon por o in terra sommosa, o in solco, o nelle fosse, all'usanza che noi dicemmo, fino all'equinotio ne luoghi freddi.

*Del purgar i prati ne luoghi freddi e del romper la terra.*

Cap. II.

N O R A si debbon purgar i prati ne luoghi freddi, & ancho si dee cominciare ad hauerne cura. Et ne luoghi gelati, è conueniente in questo tempo romper i colli grassi, e fender i campi uliginosi & arargli bene. Et di nuouo ritornar a i Veruatti che si fecero del mese di Gennaio.

*Del seminar il panico, e il miglio con l'ordine suo.*

Cap. III.

S E M I N E R E M O ne paesi caldi & secchi, il panico, e il miglio. Amano terra leggiera e bene smossa. Et non solamente fanno bene nel sabbione, ma ancho producono nell'arena, pur che si seminino quando l'aria è humida, e che il terren sia bagnato, percioche essi rifuggono il secco, e il campo argilloso. Si deon mondar continuamente dalle herbe. A una bifolca bastano cinque staia.



*Del seminar i Ceci con l'ordine suo.**Cap. I I I I.*

DOBBIAMO parimente seminar di questo mese l'uno & l'altro cece, in luogo grassissimo, & quando l'aria è humida. Si dee tener in molle nell'acqua, accioche possa nascer piu tosto. Tre moggia compiono la bifolca. I Greci dicono ch'il cece nasce grande, se si imbagna il dì innanzi con acqua tiepida. Et che ama i luoghi marini, & che uien piu a buona hora se si semina nel tempo dell'autunno.

*Della Canapa.**Cap. V.*

SEMINIAMO di questo mese la Canapa, fino all'equinottio della primavera, con quella ragione, della qual noi ragionammo di sopra nel mese di Febraio.

*Della Cecera.**Cap. V I.*

Si semina ancho la Cecera, la quale è diuersa dalla cicerchia solamente in colore; percioche è piu brutta & piu nera, & si semina nel primo, o nel secondo solco, in terra grassa. Si compie la bifolca con quattro moggia, con tre, & ancho con due.

*Del spoluerizar, zappare, palare, & legar le uiti nouelle, & del rifar le uigne uecchie.*

*Cap. V I I.*

DI questo mese si comincia a spoluerizar la uigna nouella, la qual cosa si dee far & hora, & per tutte le Calende, fino al mese di Ottobre, non solamente per cagion delle herbe; ma accioche la terra assodata non ristringa i semi anchora teneri. Si deono ancho sbarbare le radici della gramigna, le quali noccono grande mente alle uiti. Si deon di questo tempo fossar le uigne ne luoghi freddi, & impalar & legar le uiti; ma debbiamo legar le uiti nouelle cō uincigli teneri; percioche i legami duri essend'elie morbi de, le ricidono. Alle uiti maggiori, si metta un duro palo, & grosso, e alle minori, picciolo & sottile. Et per la noia dell'ombra, si ficchi dalla Aquilone, & dalla parte fredda del cielo per lo spatio di quattro dita, o di mezzo pie di lungi dalla uite, accioche si possa scauar intorno intorno da tutte le parti.



## M A R Z O

### *A riparar la uigna uecchia.*

**A**LCUNI di questo mese troncano alto da terra le uiti uecchie, credendo di ripararle; ma fanno male, percioche la piaga grande per lo piu delle uolte si marcisce per lo Sole, & per la rugiada. La onde si ripari in questa maniera. Primieramente si scalzi in profondo fin che si scuopra il suo nodo, & poi si ricida fra terra sopra il nodo, accioche coperta, non tema punto il freddo, e il Sole. La qual cosa si dee fare quando la uite sia di buona generatione, & profondamente posta, altramente fia meglio inestarla di nobili & di fruttiferi fermenti. Tutte le sopradette cose si debbon far ne luoghi caldi nel principio del mese, & ne freddi, a quindici del detto.

### *A medicar la uite inferma.*

**C**AVERAI intorno intorno le uiti inferme, o quelle che si secano, & spargiui orina uecchia. Inoltre mettiui cenere di fermento, o di quercia mescolata con aceto, o ueramente tagliate presso terra, ristorale col letame, & lascia star quelle che germinano con piu uigore.

### *A medicar quelle che fossero offese da zappa.*

**Q**UANDO la uite s'offende con la zappa, o con altro ferro, impiastra la piaga (s'ella è presso terra) con sterco di pecora, o di capra, & cauata intorno intorno la terra mescolata col letame fasciala bene. Ma se l'offesa fosse nella radice, cuopri-la, & impiastra con loto.

### *Dell'ingrassar gli Vliui con la morchia, & d'ogni altra lor cura. Cap. VIII.*

**S**i dee di questo mese infonder la morchia intorno alle radici de gli uliui che sono infermi. A gli arbori grandi ne bisognano sei congi, a mezani quattro, a gli altri poi quanto parrà altrui che si richiegga, secondo che dice Columella. Alcuni dicono che per ogni arboro grande, bastano due panier di paglia di faua. Alcuni altri imbagnano il tronco quato par loro che basti, d'orina uecchia di huomo, & fanno incotamente intorno all'arboro una



fossa come un mortaio, massimamente ne luoghi secchi, hauendo prima coperto il tronco. Fora con la triuella l'ulino sterile, & poi toglì due rami d'uno ulino fruttifero, dalla parte dell'Austro della medesima grãdezza, & metti ne pertugi, sì che uadino stretti, o sasso, o palo di pino, o di quercio, & tagliato uia quello che auanzerà di fuori, impiastra & ferra il luogo con loto di paglia, & se'abonda in foglie senza frutto, ficca un palo nelle sue radici. Si conuiene anchò di questo mese, oue però sia cotale usanza, far chiar un'altra uolta i formenti. Et hora ne luoghi freddi, si fanno i semenzai (come si è detto nel mese di Febraio) delle bacche, & de semi, & nel principio del mese si coltiuano i rosai.

*De gli Horti.**Cap. I X .*

**D**i questo mese gli Horti si cominciano a coltiuar ottimamente. Di Marzo si semina il cardo. Egli desidera la terra letamata & soluta, auegna ch'egli possa far meglio nella grassa. Et contra le Talpe gli gioua, se si pianta in terren sodo, accioche gli animali suoi inimici non possano forar la terra così ageuolmente. Si feminano a Luna crescente, nell'aia già innanzi apparecchiata, & debbon esser i semi di lungi l'un dall'altro per mezzo piede. Si dee hauer cura a non porre i semi a rouescio, percioche altramente nascerebbono deboli, torti, & duri. Non si debbon por troppo in fondo; ma solamente tre dita sotterra. Et poi si cuoprino leggermente, & si mondino di continuo dalle herbe cattive, fino a tanto che le piante si assodino alquanto, & poi s'adacquino essendo caldo. Se tu romperai le cime de semi, nasceranno senza spine. Inoltre se tu terrai i semi per tre dì innanzi nell'olio Laurino, o di Nardo, o nell'opobalsamo, o nel sugo delle rose, o nell'olio Masticino, & poi spremuti gli feccherai, nasceranno col sapor di quell'unguento, nel qual i semi saranno stati in molte. Si debbono ogni anno lenar i ramuscelli dal tronco, accioche non stracchino la madre, & accioche i figliuoli che nasceranno, si possano per acconci spatii adattare. Nondimeno si debbon diueller con qualche parte delle radici. Et quei cardì che tu serberai per ricorre il seme, gli debbi coprir con un tegolo, o cò qual che corteccia, leuandone prima i tronchi, accioche i semi non manchino o per lo Sole, o per la pioggia. Gioua contra le Talpe hauer delle gatte, oue sono i cardì. Alcuni hanno delle donne domesticate. E alcuni turano i fori onde escono le Talpe con



terra rossa mescolata con sugo di cocomero saluatico. E alcuni fanno de fori, & delle cauerne pressò a Couili delle Talpe, accioche entrandoui il Sole, elle spauentate, si fuggano. Et alcuni altri fanno nell'entrate de buchi lacci pendenti di seta. Porremo ancho ottimamente di questo mese l'Vlpico, & l'aglio, & le cipolle, & la Coniella, & l'aneto ne luoghi freddi. Si seminano ancho di questo tempo la senapa, e i cauoli, o che si piantano, & si semina parimente la malua, & le Ramolaccie, & si trapianta l'origano. Et si pollono seminar le lattughe, le Bietole, i porri, e i cappari, & la collocasia, & la santoreggia, e il Nalturcio. Alcuni seminano di questo tempo l'indiuia & i Rafani, per hauergli la state. Si seminano ancho i melloni, ma radi. Sieno i semi di lungi l'un dall'altro due piedi in luogo ben sommosso & ben lauorato, & massimamente nell'arenoso. I suoi semi si deon macerar per tre dì nel mulso, & nel latte, & poi che saranno secchi, si ponghino; percioche a questo modo nasceranno molto soauì. Haranno ancho per fettissimo odore, se si terranno i suoi semi mescolati parecchi di tra le foglie delle rose secche. Si seminano di questo mese i Cocomeri; ma ne solchi radi d'altezza di mezzo pic, & di larghezza di tre. Et si lasci tra solchi lo spatio di otto piedi di terra cruda, accioche i Cocomeri ui si possino distendere, Sono aiutati dalle herbe, & però nõ hanno bisogno di esser mondati & sarchiati. Nasceranno dolci & bianchi, se tu macererai il seme nel latte di pecora, & nel mulso. Si fanno lunghi & teneri se si metterà lor sotto un ualo largo pien d'acqua, di lungi da loro due palmi; percioche crescendo s'affretteranno di giugner all'acqua. Nasceranno senza semi, se si ungeranno prima che si piantino con olio sabino, & se si fregheranno con quella herba che si chiama culice, ben trita. Alcuni ferrano in una canna il fior di cocomero col capo del suo uiticcio, alla qual canna essi prima forano tutti i nodi; percioche il cocomero ui nasce lungo oltre modo. Egli teme l'olio, di modo che se tu gli ele metterai appresso, si piegherà come uno hamo. Ogni uolta che tuona, si uolge come sbigottito sozopra. Se tu chiuderai il suo fiore in quel modo che egli stà su la sua uite in qualche forma di terra cotta legandoloui, il cocomero prenderà la sembianza di quel uolto, o di huomo, o di animale che sarà nella forma. Tutte queste cose afferma Gargilio, Martiale. Columella dice che se noi habbiamo i roni, o le ferule in luogo aprico, & letamato, & che tagliati appressò terra dopo lo equinotio autunnale & che scauati con un stil di legno, mettiamo



mo fra le midolla il letame, aggiugnendoui seme di cocomero ne nasceranno frutti, i quali potranno ancho durare effendo i gran freddi. Di questo mese semineremo gli asparagi intorno alle Calende d'Aprile, ne luoghi grassi, humidi & ben lauorati & sommosi, di maniera che a linea retta si ponghino due grani, o tre di lungi l'un dall'altro per lo spatio di mezzo pie, & poi si cuopra la terra di letame, & si leuino lor le herbe dintorno, o che nel tempo del uerno si metta lor sopra lo strame, leuandolo nel tempo della primavera. Indi a tre anni nasceranno gli asparagi. Ma farà piu breue & piu acconcio modo, se tu porrai le spugne de gli sparagi per hauer tosto i frutti. La qual cosa si fa in questa maniera. Poni dopo il Febraio quanti semi di sparagi tu potrai pigliar con tre dita per ogni fossa fatta in terra grassa & letamata, & sotterragli legghiermète. Di questi cosi congiunti, nascerà una radice ristretta insieme, che si chiama spugna. Ma ancho questa ha il suo indugio del tempo; percioche si dee nutrir per due anni nel suo semenzaio col letame & col spesso purgarla dalle herbe. Et poi si dee trapiantar dopo l'equinotio dell'autunno, & si haranno gli sparagi nella primavera. Ma farà meglio & piu acconcio còperargli, che star a nutrirli con sì lunga speranza. Nondimeno gli porremo ne solchi con ordine, cioè, se i luoghi son secchi nel mezzo, & se humidi, nelle sponde de solchi. L'acqua dee annaffiar le spugne de gli asparagi, passando, & non col fermarsi. Debiamo romper il primo sparago che elle producono & non diradicarlo: per non commouer la spugna che anchora non è ben salda. Nel rimanète, si diradicheranno, accioche essi aprano l'occhio de loro germugli; percioche se per l'auenire tu gli rompesi, i luoghi che soleuano esser fecondi, rimanendoui la radice de gli sparagi, si chiuderebbono. Tu gli harai nel tempo della primavera, & serberai all'autunno quegli, da quali tu uoi ricorre il seme, & poi abbrucia le sue scope. E intorno al tempo del Verno potrai aggiugnere alle spugne cenere & letame. Si semina ancho la ruta di questo mese ne luoghi aperti, la qual si contenta d'esser solamente coperta di cenere. Desidera i luoghi alti, da quali si scoli lo humore. Se tu porrai i suoi semi chiusi anchora ne' tuoi baccelli, ficcaci con la mano a uno a uno. Ma se saranno granati, gettagli in terra, & poi cuoprigli col rastrello. I festuchi che nasceranno de semi rinchiusi ne baccelli, saranno piu forti; ma nasceranno piu tardi. I ramuscelli diuelti con qualche parte della corteccia nel tempo della primavera fitti in terra, si

Palla.

L



appiglieranno ; ma trapiantando tutta la herba si secca . Alcuni innestano i sudoi ramuscelli in una faua forata, o nel bulbo, & cosi gli sotterrano, uolendo che si conseruino col mezo del uigor altrui . Et ancho la maledicono, & massimamete la pongono in terra di mattoni disfatti, la qual cosa è certo che le gioua molto; ma (si come alcuni affermano) ella fa meglio quando è rubata . Si riposa uolentieri all'ombra del fico . Desidera che la herba che l'è uicina, sia canata & non diuelta . Patisce quando è tocca da donna che habbia il suo fiore . Il Coriandolo si semina cominciandosi questo mese, per tutto l'Ottobre . Ama terra grassa, ma nasce ancho in terren magro . Il seme quanto è piu uecchio, è tenuto tanto migliore . Si diletta dell'acqua . Seminato con qualunque herba da mangiare, nasce benissimo . Di questo mese si dee seminar la Zucca . Ama il terren grasso, humido, letamato, & soluto . Nelle zucche, si ha questo di marauiglioso, che di quei semi che son nella cima, nascono le zucche lunghe & sottili, & di quegli che son nel capo, uengono le zucche piu grosse, & di quegli che son nel fondo, piu larghe, se si sotterrano riuolti sozzopra . Quando cominciano a crescere, bisogna sotterrarle con qualche aiuto . Quelle che si serbano per semenza, si debbon lasciar appiccate alla sua uite fino al uerno, & poi che son leuate, si pongono al Sole, o al fumo, altramente putrefacendosi i semi, periscono . Si semina ancho di questo tempo la bietola in qualunque terreno; ma ben lauorato . Et questa herba non si dee roncar, ne farchiare . Quando ella è nata una uolta, ella per se medesima si ripara, gettando in terra il suo seme, di modo che non si puo, auegna che tu uolesti, a pena stirparla . Si semina ancho hora il serpillo, in piante, e in seme, & quanto è piu uecchio, tanto è migliore . Mette le frondi piu lietamente se si porrà presso a peschiera, o a lago, o a sponda di pozzo . Si semina ancho ottimamente di questo mese l'anice & il comino . Et fa meglio in luoghi piu grassi, & ancho ne gli altri, se s'aiuta col letame & con l'acqua .

*Delle Mele, & delle Melagrane .*

*Cap. X.*

LE melagrane si piantano ne luoghi temperati, di Marzo, o d'Aprile, ma ne caldi & secchi, di Nouembre . Questo arbore ama il suolo cretoso, macilente, ma fa ancho ben nel grasso . Fa prò loro il paese caldo, Et auegna che s'innesti in molte generationi, nondimeno fia meglio, s'il suo ramo di lunghezza di



un cubito, & di grossezza quanto puo strignere una mano, affortigliato dall'un capo & dall'altro, & con pennato tagliente rimondo, si sotterri, impiastrato prima da ogni capo con sterco di porco, o che si faccia per uia forza entrar in terren crudo cō un martello. Et farà meglio s'il ramo che si dee porre, si prenderà dalla madre che sia gemmata. Ma se colui che lo mette nella fossa, porrà tre pietricelle nella sua radice, prouede che i frutti non crepino. Si dee hauer cura a non porre i ramuscelli nella fossa col capo all'in giù. Si crede che diuentino acerbi se s'adacquano spesso; percioche la secchezza gli fa dolci, & ne produce in abbondanza, però si debbe qualche uolta dar loro per la troppo secchezza acqua. Si scalzano nell'autunno, & nella primavera. Se nasceranno acerbe, si debbono imbagnar con un poco di Lasero trito col uino, spargendolo di sopra dalle cime, o ueramente scalzate le radici, si ficcheranno con chiodo d'abeto. Altri sotterrano alle radici alga marina, con la quale alcuni mescolano sterco d'asino, e di porco. Se non teneffe il fiore, tempera orina uecchia con ugal misura d'acqua, e imbagna le radici tre uolte l'anno. A uno arboro ne basta una anfora, o ueramente mettiui alle radici morchia, o alga marina, & adacqua due uolte il mese, o accerchia intorno intorno con lama di piombo il tronco dell'arboro che fiorisce, o rinuolgilo con un cuoio di serpe. Se le melagrane crepano, metti una pietra nel mezzo delle radici dell'arboro, o semina la squilla intorno all'arboro. Et se mentre che le melagrane pendono dall'arboro, tu le torcerai alquanto, si serberanno tutto l'anno senza guastarsi. Se patiscono i uermi, tocca le radici col fiele del bue, e incontanente si morranno o se gli cauerai fuori con aguto di ferro, malageuolmente ui rinasceranno, & se ui porrai orina d'asino mescolata cō sterco di porco, si resisterà a predetti uermi. La cenere con la liscia, spesse uolte messa intorno a questo arboro, lo rende grasso & fruttuoso. Afferma Martiale che se tu metterai in argilla, & in creta, una quarta parte di gesso: & che per tre anni tu metta alle radici dell'arboro così fatta generation di terra, farà le granella bianche. Il medesimo dice, che questo frutto uerrà di marauigliosa grandezza, se si sotterrerà intorno al pedale una pentola di terra, nella qual si rinchiuda il ramo col fior legato a un pale, accioche non rifugga. Et allora coperra la pentola, si guernisca sì che le pioggie non la possano offendere; percioche scoperta poi nello autunno, farà i frutti alla sua grandezza. Afferma ancho che questo arboro fanno molti frutti, se mescolando insieme sugo di por-



# M A R Z O

cellana con titimali, tanto dell'un, quanto dell'altro, si ungerà il suo pedale innanzi che uenghino i germogli. Dice che si puo innestar ramo con ramo, cioè che partita la midolla dall'una parte & dall'altra si congiunga insieme. Si puo innestar solamente in se medesimo intorno alle Calende d'Aprile, & nel fin di Marzo. Et s'essò il tronco, ui si dee incontanente innestar il rampollo freschissimo, accioche l'indugio non disecchi il poco humor che ui è dentro. Le melagrane si serbano, se le appiccherai ordinatamente per i lor picciuoli. A un'altro modo. Quando saranno raccolte intere, si tuffin nell'acqua marina, o nella salamoia bollète. Dopo tre dì si secchino al Sole, di maniera che elle non stieno nel tempo della notte al sereno, & poi s'appicchino in luogo freddo. Et quando tu uorrai usarle, macerale un dì innanzi nell'acqua dolce, & saranno come se fossero fresche, per quel che si dice. Il medesimo auiene se si sotterranno nella paglia sì che l'una nō tocchi l'altra. Inoltre si fa una fossa lunga, & si toglie una corteccia della medesima lunghezza della fossa, nella qual si ficcano le melagrane co' suoi picciuoli, & poi si mette la predetta corteccia sopra la fossa riuolta in giù; di maniera che stando le melagrane sospese poco dal fondo della fossa, sien di sopra difese dall'acqua per rispetto della corteccia. Il medesimo auiene, se si cuoprono d'argilla, & seccate s'appicchino in luogo freddo. Si conseruano ancho, se si sotterra una pentola all'aria meza piena di arena, & prese le mele co' picciuoli, ui si mettano dentro infilzandole prima in bastoncelli di canne, o di sambuco, ficcandole nella arena separatamente, sì ch'elle stieno fuor dell'arena quattro dita. Questo si puo far ancho al coperto in una fossa, & è piu utile per serbarle quando si cogliono co' rami lunghi. Si conseruano ancho in un'altro modo. Cioè che si sospendono in un secchio mezo d'acqua appiccate di modo che non tocchino lo humore, & si cuopre il secchio, accioche il uento non dia lor molestia. Si mettono anco in un doglio fra l'orzo, sì che elle non si tocchino l'una con l'altra, & si cuopre il uaso di sopra. Il uino delle melagrane si fa a questo modo. Si prendono le granella mature purgate diligentemente, & si mettono in una cesta di palma, & si colano in un uafello da cuocere, & si cuocono adagio fin che calino la metà, & poi che è rifritto, si rinchiuggono in uafelli impeciati, e ingessati. Alcuni non cuocono il sugo, ma mettono una libbra di mele per ogni festaio, & le ripongono & serbano ne predetti uasi.



L'ARBORO del cedro si semina di Marzo a quattro modi cioè in ramo, in seme, in tallo, e in ghiaua. Ama terra di molto rara natura, aria calda & acqua continoua. Se tu uuoi seminarlo in granella farai a questo modo. Caua la terra intorno a due piedi, mescolauì cenere, & fa picciole aie, accioche l'acqua per piccioli canali possa scorrer per tutto. In queste aie tu aprirai cò le mani la fossa larga una spanna, & ui metterai dentro tre granella insieme, uolte con la punta in giu, e sotterratele, l'adacquerai ogni dì. Et s'usurai bagnarle con acqua tepida nasceranno piu tosto. Et nati i germugli, si suella sempre lor la herba dattorno. Quinci tu ne potrai trasportar una pianta di tre tronchi, Ma se tu uuoi pore un ramo, tu non dei sotterrarlo piu ch'un mezo piede accio che non s'infracidi. E piu commodo seminar con la ghiaua, la qual sia di grossezza d'una manata, e di lunghezza d'un cubito, pulita dall'un capo e dall'altro, e netta da ogni parte da bronchi & da i nodi, lasciando in terra la sommità delle gemme, per le quali s'ingrossi la speranza del futuro germoglio. I cultiuatori piu diligenti, impiastrano con letame di buela cima da ciascuna parte, o la uestono di alga marina, o d'argilla ben rimediata, & a questo modo la mettono nel terren lauorato. Il tallo puo esser piu sottile e piu corto, il qual si sotterra somigliantemente come la ghiaua. Ma il tallo soprauanza due palmi, e la ghiaua si caeci tutta sotterra. Non desidera d'esser lontano l'un dall'altro, e non si dee abbracciar con gli altri arbori. S'allegra ne luoghi caldi, & massimamente marini, ne quali sia abbondanza d'acqua. Se alcuno desidera di nutrir questa generation d'arbori in paese freddo, lo dee disporre e metter in luogo chiuso di parieti, o uolto al Meriggio, ma ne mesi del uerno si cuopra di strame, e quando ritorna la state, si scuopra, e si rimetta sicuramente all'aria. Il tallo o la ghiaua si mette ne paesi che son caldissimi nel tempo dell'autunno. Poste ne luoghi freddissimi di Luglio & d'Agosto e aiutate ogni dì con l'acqua, le ho ridotte io medesimo a far frutto, e accrescer molto. Si crede che faccia prò al Cedro, se gli si seminano appresso le zucche, la cenere delle quali abbruciate è utile a gli arbori del cedro. Vogliono esser scalzati continouamēte per cioche i frutti nascono assai maggiori. Et dobbiamo tagliarli di rado, se non quando son secchi. S'innesta ne luoghi caldi del mese di Aprile, & ne freddi di Maggio, non sotto la corteccia, ma



nel tronco fesso intorno quasi alle sue radici . S'innesta come uogliono alcuni, nel pero e nel moro , ma i rampolli innestati si debbon coprir di sopra o con catino, o con qualche uaso di terra cotta . Martiale afferma che questo arboro in Soria è sempre carico di frutti così il uerno come la state . Et io ho conosciuto in Sardinia , e ne mie poderi sul contado di Napoli (oue il terreno e l'aria è tiepida, e doue è sempre abbondanza di humore) che foccedendo questo frutto per grado, dopo i maturi uengono gli acerbi, i quali poi che son maturi, soccedono gli altri, quasi per un certo giro di fecondità , amministrando lor così la natura . Si dice che la midolla acerba si muta in dolce, se i semi che si debbon porre, si macerano per tre di nell'acqua mulsa , o nel latte di pecora che sia meglio . Alcuni forano del mese di Febraio il pedale dalla parte di sotto, si che il foro non penetri dall'altra parte , e lasciano che lo humore scorra da questo pertugio , fino a tanto che i frutti si formino, allhora poi empiono il foro di loto, e così affermano che quel ch'è nel mezzo si fa dolce . Il suo frutto si puo serbar su l'arboro quasi per tutto l'anno, ma sia meglio se si rinchiuderà in uasi di qualunque generatione . Se tu gli uoi corre & serbare, tu dei corli co rami la notte quando la Luna e sotterra , e porli partiti l'un dall'altro . Alcuni gli mettono ne uasi a un per uno, o che imbrattano di gesso , & gli serbano in luoghi oscuri . Et i piu gli serbano nelle mondature del cedro, o coperti nello strame ben minuzzato, o nella paglia .

*Nespole.*

LE Nespole fanno bene ne luoghi caldi, ma però copiosi d'acqua . Fanno ancho ne freddi , & piu tosto nel sabbion grasso , o nella terra ghiarosa mescolata con arena , o con argilla prima di farsi . Si piantano in talli del mese di Marzo o di Nouembre , ma in terreno letaminato e sommosso di modo che l'un capo e l'altro del tallo sia letamato . Il nespole cresce tardie ama d'esser potato e zappato , & d'esser ne tempi del secco ristorato spesso con l'acqua . Si pone ancho col seme, ma la speranza del suo uenimento è troppo lunga . Se i uermini gli danno noia si netta cò un stilo di ferro , e si imbratta con morchia , o con orina uecchia di huomo, o con calcina uiua , ma temperatamente per non nuocer all'arboro, o con acqua oue sien cotti lupini . Et se si crede per questo che l'arboro ne diuenti sterile il loto insieme con cenere di ui-



e infuso nelle radici lo rende fertile . Se le formiche gli danno noia , si ammazzeranno cō terra rossa in aceto, e temperata con cenere . S' i frutti cadessero , si ficchi nel mezzo del tronco un pezzo di barba tagliata dalle sue radici . S' innesta del mese di Febraio in se medesimo & nel pero, & nel melo . Nondimeno il suo rampollo si dee tor nel mezzo dell' arboro, percioche tolto dalla cima di sopra è uitioso . Si dee innestar nel tronco fesso , percioche la magrezza della corteccia sterile, non da nutrimento alcuno . Le nespole da serbare si cogliono che non sieno anchora mature , le quali dureranno lungamente su l' arboro , o ne gli orciuoli impacciati , o appiccate per ordine , o come uogliono alcuni poste nella sapa . Ricoglinsi in di chiaro e sereno, e a mezzo giorno , e si rimpoghino nella paglia , partite l' una dall' altra si che non si tocchino insieme, o ricolte meze mature co picciuoli, e macerate nel l' acqua salsa per cinque di , si tuffino poi spesso, accioche galleggino . Si serbano ancho nel mele, se si cogliessero troppo mature,

*Del Fico.*

LA pianta del fico radicata si dee por ne luoghi caldi di Nouembre , ne temperati di Febraio, e ne freddi megliodi Marzo o d' Aprile . Se tu poni il tallo o la cima, fallo intorno alla fin d' Aprile , allhora ch' egli ha il sugo piu uerde . Le piante poste nella fossa si deon sostener con le pietre , e alle radici si dee por terra mescolata con letame . S' i luoghi saranno freddi , si difendino le cime della sua pianta dal freddo con cannuccie fesse . Se tu uuoi por le cime, taglia due o tre rami dalla parte australe, & sotterragli di maniera, che le cime , interpostau terra di mezzo , facciano uista quasi di tre rampolli . Il tallo si porrà di modo , che diuiso prima leggermente da una parte , si metta una pietra nella fenditura . Io nella fin di Febraio o di Marzo in Italia posi gia piante grandi di fichi in terreno ben lauorato, & fecero quello anno i frutti con tanta felicità, con quanta non si potrebbe mai dire, quasi come se rendessero il tributo . Si deono elegger quelle piante, nelle quali si ueggono i nodi spessi che gonfiano . Et si crede che quelle sieno sterili che son pulite e nette , e che hanno gli occhi loro molto di lungi l' un dall' altro . Se tu nutrirai la pianta del fico nel semenzaio, e poi che sarà matura la trasporrai nella fossa , produrrà frutti piu nobili . Alcuni affermano che fa lor molto prò , se diuidèdo noi la cipolla della squilla, ui metteremo



M A R Z O

dentro la pianta del fico e la legheremo stretta . Ama le fosse alte e gran campo tra l'uno e l'altro, e la terra dura e sottile, e secca, per ch' i frutti sien saporosi . Fa ancho bene ne luoghi petrosi & aspri, nondimeno si puo seminar quasi in tutti i luoghi. Quei fichi che nascono ne luoghi montani, e freddi, non possono sostener il secco, percioche non hanno molto latte. Essendo uerdi, son migliori e per la grandezza e per lo sapore . Quegli che nascono ne capi & ne luoghi caldi, son piu grassi, e nel secco durano molto piu . Se noi uolestimo raccontar le generatione de fichi, farebbe souerchio . Basti solamente dir questo, che tutti uogliono esser cultiuati e gouernati a un modo medesimo . Vi si ha una sola differentia, che tra secchi, i bianchi son piu serbatoi . Ne luoghi troppo freddi, porremo i fichi primaticci, i quali uengono innanzi che sopraggiungano le pioggie e i freddi, e ne caldi quegli che si maturano tardi . Ama d'esser cauato spesso . Farà pro nell'autunno se tu lo letamini con sterco & massimamente d'uccelli . Si dee tagliar da loro tutto cioche si trouerà di fracido, o di mal nato, & si debbon potar di modo che si possano spandere inchinati per i lati . Il fico ne luoghi humidi non è di sapor molto grato, e accioche si rimedi a questo, sia bene tagliarli intorno le radici, e porui alquanto di cenere . Molti piantano tra le ficaie, i caprifichi, accioche non bisogni puntellar ogni ficaio, perche i suoi frutti non rompano i rami per lo peso . Si dee caprificar il fico di Giugno intorno al Solstitio, cioe sospende i fichi grossi con un filo, forati come le ghirlande . Et se non ue ne fossero si sospende una bacchetta di Abrotano, o il Cardo che si truoua nelle foglie dell'Olmo, o che si sotterrano appresso le radici dell'arborocorna di castrone, o che si scarifica il tronco dell'arboroin quel luogo oue egli gonfia, accioche lo humore ne possa scolare . Et perche il fico non patisca i uermini, porremo un ramo di Terebinto, o un tallo di lentisco con le piante del fico uolti sozzopra . Si debbono ancho leuar i uermi dal fico co qualche uncino di ferro . Alcuni scalzati le radici ui mettono morchia, altri orina uechia . Altri imbrattano i buchi de uermini con bitume, & co olio, o solamente con calcina uiua . Se le formiche gli danno noia, si dee unger il tronco intorno intorno con terra rossa, o co butiro mescolato con pece liquida . Altri affermano che si dee contra le formiche appiccar all'arboroin il pesce chiamato Coracino . Et se l'arboroin come infermo gettasse uia i suoi frutti, altri imbrattano l'arboroin con la terra rossa o con la morchia mescolata con l'acqua,



qua, o che ui appiccano un gambero di fiume con un ramo di ruta, o alga marina, o un fascetto di lupini, o che ficcano nelle radici forate un conio, o che tagliano spesso con la scure la corteccia dell'arboro, quando cominciano a nascer le foglie. Accioche essi produchino molti frutti e grassi, leuiamo uia nel cominciamento del germugliare le cime di sopra, o ueramente quella cima sola che procede dal mezzo dell'arboro. Se tu uuoi far il fico maturo, ferotino, e tardo, sbatti i fichi dall'arboro quando cominciano a esser grossi come una faua. Et accioche il fico si maturi tosto, ungilo con sugo di cipolla lunga e con olio mescolato con pepe, quando i fichi grossi cominciano a rosleggiare. Dobbiamo innestare il fico nella corteccia del mese di Aprile, & se gli arbori son nouelli nel legno fesso, & incontanente si dee coprir il nesto & legarlo, accioche il uento non ui entri dentro. S'apprendono assai meglio, se recisi gli arbori, s'innestano uicino a terra. Alcuni l'innestano di Giugno. Il rampollo si dee sceglier d'uno anno, percioche si crede ch'essendo di maggiore o di minore età non sia buono. Il fico si puo innestare con gli occhi, d'Aprile ne luoghi secchi, & ne gli humidi meglio di Giugno & ne luoghi tiepidi d'Ottobre. Si puo propagar ne rami. S'innesta nel caprifico, nel moro, nel platano, e co rampolli e con gli occhi. I fichi si serbano uerdi, o nel mele ponendoli si che non si tocchino insieme, o rinchiusi ciascun per se in una zucca uerde cauando a ciascuno il suo luogo, nel qual posto il fico, e rinchiuso di nuouo il buco, s'appicchi la zucca oue non sia fuoco ne fumo. Alcuni altri ricolti i fichi freschi co suoi picciuoli, anchora non ben maturi, gli ferrano in uaso nuouo separati l'un dall'altro, e poi fanno che quel uaso nuoti in una botte piena di uino. Dice Martiale che i fichi secchi si serbano in piu modi, auenga che basti un modo solo. Noi adunque gli dobbiamo serbare come fa tutta la campania cioè, si spargono i fichi su i graticci fino a mezzo di, & essendo anchor molli si rimettino ne cofani, & scaldato poi il forno, come se si uolesse cuocere il pane, ui si metta dentro il cofano, il qual stia su tre pietre accioche non arda, & chiuso il forno poi ch'i fichi saranno cosi biscotti, si ponghino cosi caldi come sono, traponendoui delle lor foglie, in uasello di terra ben chiuso e impeciato, & i fichi ben pigiati insieme, & di sopra coperti. Ma se tu non potessi distendergli su per i graticci per le pioggie continoue, mettili al coperto cosi fattamente che stieno alti da terra mezo

Pallad.

M



## M A R Z O

piede, e sotto essi in luogo di sole, si metta cenere che uapori e gli riscaldi e asciughi, e poi si riuolgano i fichi sozzopra, accioche si secchino ancho i lor cuoi, & poi accoppiate le polpe loro, si serbino, o in cestelle, o in sacchetti. Alcuni altri poi che i fichi son maturi e che gli hanno fessi per mezo, gli pongono su graticci a seccare al sole, e poi la notte gli mettono al coperto. Di questo mese si sotterrano utilmente le cime delle ficaie quando s'ingrossano, accioche produchino le piante, quando non ue ne sia copia. A ccioche una sola ficaia faccia i suoi frutti uarii, stringi insieme due rami l'uno d'un fico bianco e l'altro d'un nero, si che i germugli sieno astretti a incorporarsi insieme, e cosi sotterrati, letamati & adacquati, come comincieranno a uscir fuori, congiugni & lega tra loro gli occhi con qualche cosa appiccaticcia, percioche allhora il germoglio ristretto insieme partorirà due colori, i quali egli diuide con l'unità, e i quali egli cògiugne con la diuisione.

### *De frutti de gli altri mesi.*

H O R A si puo innestar e piantar il pero o il melo, e s'innesta il fusino e il melo cotogno, e si pongono le sorbe e il moro. E a 23. di Marzo s'innestano i pistacchi, e ne luoghi freddi si getta il seme del pino.

### *Del comperare i Buoi, i Tori, e le Vacche.*

Cap. XI,

D I questo mese è buon comperar i buoi, i quai nondimeno, o si prendino da nostri armenti, o si còprino, per questo si compreranno piu utilmente, percioche non ripieni anchora per la pastura del tempo, non possono asconder i difetti loro e l'inganno del uenditore, ne ancho possono essercitar il uigor loro col quale essi ripugnano per non esser domati. Nondimeno còperandosi essi o del nostro o dell'altrui gregge, si dee ne buoi hauer l'occhio a questi segni, cioè, che essi sien giouani, di grandi e quadrate membra, di corpo saldo, con muscoli rileuati, con orecchi gradi, di larga fronte e crespa, di occhi e di labbra nere, di forte e salde corne e lunate senza troppo intorcimento, e con le narici larghe e riuolte all'insù, e con le ceruici grosse e salde, & cò la pelle sotto la gola ben pendente e lunga fino al ginocchio, con petto largo, e con gran fianchi, e con uentre non picciolo, co lati distesi, co lombi larghi, col dorso diritto e piano, con le gambe salde, neruose, e



corte, con le unghie grandi con la coda lunga e setosa, e col pelo di tutto il corpo folto e corto, & massimamente di color rosso o fosco. Ma noi comprenderemo assai meglio i buoi de luoghi uicini, accioche essi non sentano offesa alcuna per la nouità dell'aria e per la uarietà del paese. Et quando questo mancasse, si facciano uenir da luogo simile al luogo oue noi intendiamo di condurli. Inoltre si dee sopra tutte le cose procurar che si accompagnino insieme buoi d'ugual potentia, accioche il piu poderoso non facesse morir l'altro per affanno. Quanto a costumi loro, si dee considerer che sieno arguti, mansueti, e che temano lo sgridare & le battiture, e che sieno uolonterosi di mangiare. Ma se la ragione della còtrada il sostiene, nessun cibo è miglior p loro che pasto uerde, ma doue nõ fosse si dieno i cibi cò quell'ordine che costringerà la copia del pasto, & che richiederà la fatica del buo. Hora è tempo di comperar i tori, per coloro che hanno uaghezza di farne armento, e nella loro età tenera potranno desiderar che sieno alti, e con gran mèbra, di mezana età, cioè ch'egli non sia troppo giouane ma piu tolto dechini alla uecchiaia. Con faccia altera, cò picciole corna, di torosa e di gran ceruice, & di uentre alquanto stretto. Comprenderemo ancho di questo tempo le uacche. Ma le eleggeremo grandi, di lungo corpo, di uentre largo & grande, d'alta fronte con gli occhi neri & grandi, cò belle corna e spetialmente nere, con gli orecchi pelosi con la pelle sotto la gola & con la coda lunghissima, con l'unghie corte, e con le gambe picciole e nere, e di età di tre anni, perciò ch'elle figliano utilmente fino a dieci anni. Et non è bene farle montar da tori innanzi a i tre anni. Et sia cosa da diligente & pratico cultiuatore, rimouendo le uacche uecchie, condurne delle nuoue assegnando le sterili all'aratro e alle fatiche. I Greci affermano che se tu uuoi che si partorischino maschi, si debba legar al toro, il testicolo sinistro, e se femine il destro, nondimeno si debbono astener i tori molto innanzi che si facciano coprire, accioche quando sia il tempo si dispongano piu fortemente a lussuria. Ma noi douemo apparecchiare a questi armenti nel tempo del uerno luoghi marini, percioche si satiano meglio di bronchi e di herbe che nascono tra esse, auegna che si pascano assai bene intorno a fiumi, per li diletteuoli luoghi che ui sono appresso, nondimeno i lor parti s'aiutano con l'acque tiepide, onde piu utilmente dimorano, doue l'acque piauane formano lagune tiepide. Nondimeno questa generation d'armento sostiene il



## M A R Z O

freddo, & puo ageuolmente uernare all'aria, al quale si dee però far guernimento o chiusura larga, accioche le pregne non sostenghino qualche danno. Le stalle son piu vtili lastricate di sasso, o di ghiaia, o d'arena, e alquanto chinate, accioche lo humore ne possa scolare, & uolte al Meriggio per i uenti freddi, a quali dee resister qualche chiusura.

*Del domar i buoi.*

*Cap. XII.*

ALLA fin di questo mese si hanno a domar i buoi di tre anni, percioche passati i cinque anni non si possono domar bene, ripugnando a ciò la durezza dell'età. Adunque come son presi, si debbono incontanente domare, i quali da prima quãdo son giouani si fanno piaceuoli & mansueti lasciandoli con la mano su per la schiena. Le stalle de buoi nouelli debbono essere alquãto piu larghe, si perche la stalla a quel modo uiene a esser piu accòcia per loro, e si perch'essi essendo condotti fuori nõ riceuino qualche offesa. Et nella stalla ui si ficchino le stanghe per trauerso, alte da terra sette piedi, alle quali si leghino i buoi non domati. Et poi eleggi una bella giornata nella qual non sia tempesta ne altro disturbo, e mena i buoi alla stalla, i quali se fossero troppo malageuoli & strani, si deon mitigare, tenendoli legati, e senza mangiare un giorno e una notte. Et allhora accostandosi il bifolco con dolci lusinghe chiamandoli e porgendo lor cose da mangiare, nõ mica dal lato o di dietro, ma dalla fronte, brancichi lor dolcemente le nari o il dosso, lauandolo col uino in tal maniera che nõ ferisca col calcio o con le corna, il qual uitio preso nel cominciamento riterrà per l'auenire. Et allhora indolciti alquãto, frega loro la bocca e il palato col sale, e caccia loro un pezzo di focaccia di grasso salato, aspergendolo col uino su per le corna e per la gola, percioche a questo modo diuentano nel termine di tre giorni piaceuoli e mansueti, lasciando ogni loro asprezza. Alcuni gli congiungono insieme, e insegnano portar loro le piu leggiere cose, ma quel ch'è piu utile, se s'apparecchiano & ordinano ad arare si deono essercitar prima nella terra cauata, accioche la nuoua fatica non nocchia a lor colli anchor teneri & molli. Ma il piu espedito modo è che si prenda il bue non domato, e si giunga con un'altro che sia forte & mansueto, il quale insegnandoli ageuolmente, lo costringerà a far ciascun lauoro. Se poi che farà domato si getterà a ghiacer nel solco, non si dee tor-



mentar con fuoco , ne con battitura , ma quando egli è in terra, si dee legar per i piedi, di modo che non possa andare , o star in pie, o pascere, & ciò fatto affannato dalla fame, & dalla sete, si rimarrà da cotal uitio.

*De Caualli, delle Caualle, de Poledri, & dell'età loro.*  
*Cap. XIII.*

**D**i questo mese s'ammettono gli stalloni bene ingrassati, & ben pasciuti alle Caualle nobili, le quali quando faranno pregne, si rimeninno alle stalle. Nondimeno noi dobbiamo hauer cura a non metter sotto a ogni stallone un medesimo numero di caualle, ma considerando la qualità & la forza dello stallone, gli daremo piu & men numero di caualle, la qual cosa farà che gli stalloni uiueranno piu lungamente. Tuttavia al cauallo giouane & robusto, & di buona forma, non dobbiamo dar piu che dodici, o quindici caualle, a gli altri poi secondo la qualità delle forze loro. **N**ELLO stallone, si debbon considerar quattro cose. La forma, il colore, il merito, & la bellezza. Quanto alla forma, eleggiamolo di grande & saldo corpo, d'altezza conuenevole al suo uigore, col fianco lunghissimo, con grande & ritonda groppa, & che habbia il petto largo, & squarciato, e tutto il corpo nodoso per la spessezza de muscoli, col pie secco & sodo, còcauo d'unghia, & altamente calzato. Le parti delle bellezze son queste. ch'egli habbia il capo picciolo & secco, & quasi per uia di dire, habbia solamente la pelle su gli oksi. Gli orecchi sien piccioli & acuti, gli occhi grandi, le nari larghe, la chioma, & la coda lunga & l'unghie salde & di ferma rotondità. Questi sono i colori piu nobili, il baio, l'aureo, il bianchigno, il rosso, il morello, il ceruino, il giluo che è nel mezo tra il rosso, e il bianco, il uergato, il bianco, il macchiato, il bianchissimo, il nero, e il presso. Dopo i quali si pon nel secondo luogo, il uariato con bellezza di nero, o di bianco, o di baio misto, il canuto con qualunque altro colore, lo spiumoso, il macchiato, il morello, e il piu scuro. Ma ne gli stalloni debbiamo elegger i chiari, & d'un color solo, de gli altri non faremo stima, se perauentura la grandezza del pregio non riparrasse al difetto del colore. Si considereranno parimente le cose medesime nelle Caualle, & massimamente ch'elle sien grandi, & lunghe di uentre, & di corpo; ma questo si dee offeruar ne gli ar-



menti delle caualle piu nobili. Che del rimanente l'altre si posson  
lasciar tutto l'anno con i caualli, accioche s'empiano. La natu-  
ra delle caualle è questa, ch'esse partoriscono in termine di dodici  
mesi. Si dee auertir ne gli stalloni, che si tengano diuisi l'un  
dall'altro, accioche non si danneggino furiosamente fra loro. Dob-  
biamo a questi armenti apparecchiare pasture grassissime, nel tem-  
po del uerno aperte, & nella state fredde & ombrose, & non però  
nate in cosi morbidi luoghi, che la fermezza delle unghie non sen-  
ta qualche poco d'asprezza. Se la caualla non uol star ferma al  
cauallo, fregandole la natura con la squilla trita, se le desterà la  
uoglia del coito. Le caualle pregne, non si sforzino, ne sostenga-  
no fame, ne freddo, & non dimorino in luogo stretto, accioche  
non si calchino l'una con l'altra. Oltre a ciò dobbiamo far co-  
prir le caualle nobili de due anni l'uno, accioche infondino ne  
Puledri il uigor del puro & copioso latte loro. L'altre poi si cuo-  
prono d'ogni tempo. Lo stallone dee cominciar a montar di cin-  
que anni: ma la femina è buona di due anni; percioche dopo i  
dieci anni, nasceranno i figliuoli tardi & da poco. I Poledri non  
fideon toccar con le mani; percioche lo continuo toccamento  
gli offende. Si difendano dal freddo quanto piu si potrà. Ne po-  
ledri si deon considerer secondo l'età loro, quei segni della lor  
bontà, de quali noi dicemmo fauellando de caualli, & delle ca-  
ualle, & la destrezza, & la uiuacità loro ne daranno buon segno.  
Di questo mese si domano i poledri, che hanno passati i due an-  
ni. Si deon considerare in loro i capi lunghi, & muscolosi, i gra-  
nelli piccioli & pari, & tutte quelle altre cose, delle quali noi fa-  
uellamo, ragionando de padri loro. I costumi son questi, che es-  
sendo in riposo, si muouino con un cenno, o che essendo in furia,  
o in presto mouimento, si fermino ageuolmente. La considera-  
tion dell'età è questa. Quando il cauallo ha due anni & mezzo, gli  
caggiono i denti di mezzo di sopra, nel quarto anno, si mutano i  
canini, & fra il sesto anno, gli caggiono i mascellari di sopra, e nel  
sesto ragguaglia quei ch'egli mutò prima, & nel settimo si com-  
piono tutti i denti. Da indi innanzi non si comprende ageuolme-  
te l'età del cauallo, ma a piu uecchi s'incominciano a incauar le  
tempie, a canutire le ciglia: e a sporgere i denti in fuori. Di questo  
mese douemo castrar tutti gli animali di quattro piedi, e massi-  
mamente i caualli.



*De Muli, & de g'li Asini.**Cap. XIII.*

S'ALCVNO si diletta di crear generation di Muli, dee elegger una caualla di gran corpo, con ossa dure & ferme, & di bella forma, nella qual non ricerchi uelocità; ma forrezza. L'età conueneneuole a impregnarsi, sarà da i quattro, fino a dieci anni. Se l'Asino ha in abomination di montar la caualla, mostratagli prima l'Asina (fino che s'accenda a lussuria) se gli leui dinanzi; percioche incitato dalla libidine, non schifera la caualla, & preso dal diletto della sua schiatta, consentirà di congiugnersi con altre generationi. Se l'asino infuriato mordesse le caualle che gli son messe innanzi, si mitighi, affaticandolo alquanto. Nascono di caualla & d'asino, o d'asino saluatico & di caualla. Ma di cosi fatti animali niuno è piu nobil di quello che nasce dell'asino. Ma gli stalloni per far i muli son buoni, quando nascono di asino saluatico & d'asina; percioche essi danno a futuri figliuoli la fortezza, & la destrezza ch'è in loro. Lo asino ch'è stallone, sia di questa forma, cioè di gran corpo, sodo & muscoloso, di strette & forti membra, di color nero, o morello, o rosso. Et s'egli harà nelle ciglia, & ne gli orecchi i peli uariati di colore, farà per lo piu i figliuoli di color uario. Lo stallone non si dee ammetter minor di tre anni, ne maggior di dieci. Quando la mula ha uno anno, si dee leuar dalla madre, & cacciarla a pascere per le montagne, accioche facendosi forte nella sua giouentù, impari a dispregiar la fatica. L'asinello picciolo è massimamente necessario per la uilla, sì perche'egli sostien la fatica, & sì perche'egli non è punto negligente.

*Dell'Api.**Cap. XV.*

DI questo mese spzialmente suol uenir male all'Api; percioche mangiando elle bramosamente dopo il uerno, i fiori del Titimalo, & dell'Olmo, che sono amari, & che sono i primi a nascere, si muoiono per scorenza di corpo, se non si soccorre tosto con qualche rimedio. Darai adunque loro granello di melagranate trite nel uino amineo, o l'uua passa con la manna nel uin garbo, o tutte le predette cose ben peste & cotte nel



uin garbo, le quai cose si ponghino così fredde in canaletti di  
 legno. Inoltre si raffredda il ramerino cotto nell'acqua mul-  
 sa, & si pone il sugo in uno embrice. Ma se si uede ch'ellesie-  
 no horride, & pigre, & che stieno in silentio, & che spesso  
 portino fuor delle cassette i corpi delle morte, infondi con can-  
 nelli fatti di canna, il mele mescolato con la poluere della gal-  
 la, o cotto con le rose secche. Bisogna innanzi a ogni altra  
 cosa, che tu leui con ferro ben tagliente, le parti guaste de fia-  
 li, o le cere che son uote, le quali lo sciamo ridotto per qual-  
 che caso a pochezza, non puo riempire, alla qual cosa fare,  
 si dee usar diligenza, accioche smouendo qualche parte de  
 fiali, l'Api non abbandonino le case loro. All'Api nuoce spesso  
 la sua felicità; percioche se l'anno è troppo abundante di fio-  
 ri, mentre che esse si essercitano solamente a far il mele, non  
 hanno punto uoglia di generare. La onde non riparando alla  
 ristauratione, il popolo consumato dalla fatica s'estingue con  
 la rouina di tutta la sua gente. Et però quando tu uedrai che il  
 mele gocciola fuori per la continoua & gran mietitura de fiori,  
 lasciati passar tre dì chiudi il foro, & non sostener ch'ellescano  
 fuori, e a questo modo si daranno a generare. Hora intorno al-  
 le calendi di Aprile, si nettano le lor cassette, & si lieuanò tut-  
 te le brutture che si fecero il uerno passato, e i uermini, & le  
 tignuole, & i ragni, per i quali si guastano i fiali, e i farfalloni,  
 i quali col loro sterco fanno nascere i uermini. E allora si affu-  
 mino con lo sterco secco del bue, il quale è molto accon-  
 cio per lo bene; & per la salute dell'Api. La qual pur-  
 gatione si faccia spesso fino all'autunno. Queste  
 & così fatte altre cose che si son dette, si  
 debbon fare, essendo tu sobrio, &  
 guardandoti da bagni, & da i  
 cibi agri, & da gli odori cat-  
 tui, & da ogni  
 altra cosa in-  
 salata.

Delle

# LIBRO QVARTO.

*Delle Hore.*

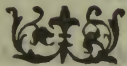
*Cap. XVI.*

49

QV'ESTO mese corrisponde col mese d'Ottobre.

Hora	1.	pie	25.
Hora	2.	pie	15.
Hora	3.	pie	11.
Hora	4.	pie	8.
Hora	5.	pie	6.
Hora	6.	pie	5.
Hora	7.	pie	6.
Hora	8.	pie	8.
Hora	9.	pie	11.
Hora	10.	pie	15.
Hora	11.	pie	25.

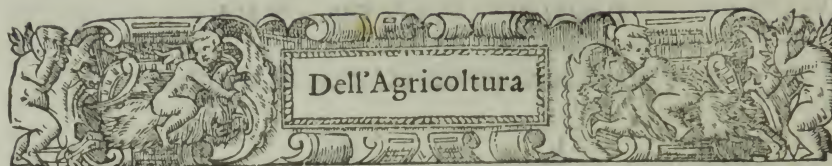
I L F I N E D E L  
QVARTO LIBRO.



Palla.

N





D I P A L L A D I O  
R V T I L I O E M I L I A N O  
H V O M O I L L V S T R E ,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

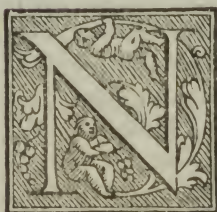
LIBRO QVINTO.



A P R I L E ,

*Del seminar la Saggina , & della sua cura.*

Cap. I.



EL mese d'Aprile , si dee seminar la Saggina nell'aie, le quali tu apparecchiaſti già innanzi. Quella che ſi ſemina una uolta , dura dieci anni, di modo che ſi puo ſegar quattro , o ſei uolte l'anno. Letamina il cāpo, riſtorà gli animali che ſon magri, & guariſce quegli che ſono ammalati. Vna biſolca di Saggina, mantie ne ogni anno tre caualli a baſtāza. Ogni ſcodella del ſuo ſeme baſta in cinque pie di larghezza, e in dieci di lunghezza, Ma poiche la ſaggina è gittata, biſogna coprirla co raſtelli di legno; percio che il Sole la riarde toſto. Et poi che ſi è ſeminata , non biſogna toccar il luogo con ferro; ma fa di meſtieri mondarla ſpeſſo dalla herba co raſtelli di legno, accioche ella non affoghi la ſaggina anchor tenera. La ſua prima mietitura ſi dee far tardi , accioche ſi ſparga in terra qualche poco del ſuo ſeme; ma l'altre mietiture tu le potrai poi far toſto, & quando ti piacerà per darle a giumenti. Ma ſi dee dar la nuoua ſaggina con qualche ritegno; percioche el



la enfia & genera molto sangue. Adacqua spesso doue tu harai segato. E pochi dì dopo ch'ella harà cominciato a fruttare, lieuane tutte le herbe, & così la mieterai sei uolte l'anno, & potrà durar dieci anni continoui.

*Dell'innestare l'uliuu.**Cap. I I.*

H O R A ne luoghi temperati s'innesti l'uliuu, la qual s'innesta nella corteccia secondo l'usanza de meli, si come s'è detto di sopra; ma accioche tu innesti nell'uliuastro, e accioche si prouegga che non nasca di nuouo dell'uliuo innestato l'infelice uliuastro, si farà a questo modo. Posti prima i branchi dell'uliuastro nella fossa, nella quale noi disponiamo d'innestare, riempiemo la fossa, di maniera ch'ella sia meza uota. E quando l'uliuastro sarà appreso, innesteremo da pie, o che porremo & nutrire il nesto, quasi uicino a terra. Et poi secondo ch'egli andrà crescendo, ui aggiugneremo della terra. E a questo modo essendo la commessura alcosa nel profondo, qualunque cosa che taglia, o riarde, non terrà l'uliuu ch'ella non pululi, la qual riterrà una aperta felicità nel rinascere dell'uliuu, e un'occulta feracità di ualere per lo mescolamento dell'uliuastro. Sono alcuni che innestano gli uliui nelle radici, & come sono appigliati, gli diuellono con qualche parte delle radici; e gli trasportano a usanza delle altre piante. I Greci comandano che s'innestino gli uliui dall'Aprile per fino al Luglio, di modo che s'innestino tardi ne luoghi freddi, & tosto ne maturi. Si debbono hora ne luoghi freddissimi zappar le uigne innanzi a tredici del mese, & porre a fine quel che s'era tralasciato di Marzo. Innestiamo parimente le uiti. Si liberino ancho dalle herbe i semenzai che furon fatti innanzi, & si scalzino leggiermente. Hora seminiamo ne luoghi mezanamente secchi il miglio e il panico. Di questo mese si rompono i campi grassi & le terre che tengono l'acque in collo, dopo i tredici, essendo già tutte le herbe nate, & non essendo anchora fermati i lor semi con la maturezza.

*Degli Horti.**Cap. I I I.*

N E L L A fin di questo mese, & quasi finita la primavera, possiamo seminar i Cauoli che seruiranno per torfi; percioche le cime non son piu buone. Si semina hora l'appio ottimamente ne luoghi caldi & freddi in qualunque terra che tu uorrai, purché ui sia



## A P R I L E

continouo humore, auegna che egli nasca ancho, se fia bisogno, ne luoghi secchi. E si semini quasi in tutti i mesi, cominciando dalla primavera fino all'ultimo tempo dell'autunno. Di questa medesima generatione, è l'iposelino; ma è alquanto piu duro, & piu agro, & l'eliosilino; ma con foglie piu morbide, & col torso piu tenero, che nasce nelle lacune, e il petresemolo, & massima- te ne luoghi aspri. Le quali tutte cose possono hauer coloro che son diligenti. Tu farai l'appio maggiore, se mettendo in una pez- zetta di tela tanto seme quanto tu potrai prender con tre dita, lo sotterreri in picciola fossa; percioche a questo modo il germu- glio di tutti i semi, abbracciandosi essi insieme, uscirà fuori in un capo solo. Si fanno crespi, se prima s'ammaccano i semi, o se nascé- do essi, si metta su le uanezze qualche cosa che pesi, o se nati che sono, si calcano co piedi. I semi piu uecchi dell'appio, piu tosto nascono, e i freschi, piu tardi. Semineremo di questo mese gli a- triplici se gli potremo adacquare, & di Luglio, & di tutti gli al- tri mesi fino all'autunno. Ama d'esser satollo d'acqua. Inconta- nente ch'il seme è sparso, si dee sotterrare, & gli si debbon leuar ancho le herbe dattorno. Quando si semina bene, non ha biso- gno d'esser trapian tato, nondimeno puo meglio crescere, se si pianta largo, & se s'aiuta col sugo del letame, & con l'acqua. Si dee tagliar sempre col ferro; percioche a questo modo non cessa mai di pululare. Si semina di questo tempo l'ocimo, si dice che nasce tosto, se incontanente che tu lo hai seminato lo bagni con acqua calda. Martiale afferma dell'ocimo una cosa marauigliosa, cioè che egli produca i fiori hora porporini, hora bianchi, & ho- ra rosati, & che se si semina spesso, il suo seme si muta ho- ra in serpillio, e hora in sisimbro. Di questo mese, si seminano anco i melloni, e i cocomeri, e i porri, & nel principio i cappari, e il ser- pillio, & porremo le piante della collocasia, & semineremo le lat- tughe, le bietole, le cipolle, e i coriandoli, & l'indiuia, che noi usiamo nel tempo della state, & le zucche, & la menta con la ra- dice, o con la pianta.

*Del Giuggiolo, & del suo gouerno.*

*Cap. 1111.*

No i porremo ne luoghi caldi del mese d'Aprile il Giuggiolo, & ne fred di di Maggio, o di Giugno. Ama i luoghi caldi & aperti. Si seminano co noccioli, col tronco, & con la pianta. Cresce molto tardi. Ma se tu lo porrai con la pianta, si dee far piu tosto di Mar- zo in terra humida, & molle, Se tu lo semini co noccioli, si metta-



no i noccioli in una fossa larga un palmo con le cime all'ingiù & & ui si metta di sotto e di sopra letame e cenere, e la nouella pianta si rimondi con le mani dalle herbe che le nascono intorno. Et quando ella farà grossa come un dito, si traspianti in luogo ben lauorato, o in fossa. Ama la terra non troppo grassa, ma uicina alla sottile e all'asciutta. Le fa prò nel tempo del uerno, che se le ammōti intorno al pedale un mucchio di pietre, il qual poi si lieui la state. Se quest'arboro è infermo, rasò di sotto con una strigghia di ferro, si farà sano, o ueramente se tu gli metterai da pie nelle radici qualche poco di letame di bue. Le giuggiole ricolte mature, si serbano in uaso lungo di terra cotta, impiastrato, e riposto in luogo asciutto, o ueramente essendo ricolte fresche, tu le sprizzerai col uin uecchio, & nō diuenterāno crespe. Si serbano anchor lor rami tagliati, o rinuolte nelle lor frondi e appiccate.

*Delle frutte de gli altri mesi.*

*Cap. V.*

Di questo mese si pongono anchor ne luoghi temperati le melagrane con quel modo che si è detto, e s'innestano, percioche intorno alle Calendi di Maggio, il persico si puo inocchiare all'usanza che s'impiastra il fico, si come noi dicemmo quando si fa uellò de nesti. Di questo mese s'innesta ne luoghi caldi il cedro, si come noi ricordammo di sopra. Ora s'ordinano ne luoghi caldi le ficaie, offeruando quel tanto che noi habbiam detto di sopra. E hora dobbiamo innestar anchor il fico nel legno, o sotto la corteccia, come ho comandato innanzi, e inocchiarlo ne luoghi secchi, & hora si dee por la pianta delle palme, che noi chiamiamo Cefalone, ne luoghi caldi & aperti. Potremo anchor innestar il sorbo in se medesimo, nel cotogno e nella spinalba.

*Dell'olio e del uino uiolato.*

*Cap. VI.*

METTI tante oncie di uiole in altrettante libbre d'olio quante tu uorrai, e lasciale stare all'aria 40. di. Come le uiole son purgate si che elle non habbian punto della rugiada, mettime cinque libbre in dieci sestarii di uin uecchio, e dopo 30. di mescola con dieci pesi di mele.



## A P R I L E

*De gli armenti.*

*Cap. V II.*

I VITELLI foglion nascer di questo mese, le cui madri s'aiutano con l'abbondanza della pastura, accioche possino esser bastanti alla fatica e al lattare. Si dia a vitelli il miglio arrostito e imbagnato col latte, secondo il costume del saluiato. Ora ne luoghi caldi si tofino le pecore, e si segnino di questo mese i parti ferotini. Ora è la prima & la piu importante copritura de montoni, accioche si possano hauer di uerno gli agnelli gia maturi.

*Dell'api.*

*Cap. V III.*

CERCHEREMO di questo mese l'api ne luoghi aperti, ma l'api dimostrano ch'i luoghi son buoni per farui il mele, s'elle essendo folte ui si pascano intorno alle fontane, ma se ue ne saranno poche, non ui si potrà far nulla utilmente, ma se elle uanno folte all'acqua, potremo trouar ageuolmente oue sieno i lor sciami. Et primieramente uederemo quanto elle sieno o uicine o lontane, se portando cō noi un uasello pien di cinapro liquido, offerueremo le fontane e l'acque uicine, percioche tingendo una festuca col cinapro, toccheremo con essa il dosso dell'api che beono & poi staranno fermi. Se quelle che noi haremo imbrattate torneranno tosto, conosceremo che le stanze loro son presso, ma se uerranno tardi, faremo giudicio dall'indugio della ritornata loro, della lontananza de luoghi loro. Tu potrai andare ageuolmēte a quelle che son uicine, ma a quelle che son di lungi farai in questa maniera. Taglia un bocciuolo di canna e leuane i suoi nodi di dentro, e fendila dall'un de lati, & mettiui un poco di mele o di fapa, & poi mettila presso alla fontana. Quando l'api ui si saranno adunate intorno, e che tirate all'odore, saranno entrate nel bocciuol della canna, chiudi il buco del bocciuolo col dito, & lascia ne uscir una sola, & seguila ouunque ella fugge, percioche ella ti mostrerà in parte la stanza loro, e quando tu comincerai a non uederla piu, lasciane uscir del bocciuolo un'altra e seguitala, e a questo modo lasciandole andar l'una dopo l'altra, ti condurranno fino allo sciamo. Alcuni mettono presso all'acqua un uaso picciolo, con un poco di mele, del qual quando l'ape gusta l'acqua, ritornando alla pastura comune, cōduce seco l'altre, la cui frequenza crescendo, e notando tu l'andare e il ritornar loro, le potrai seguir fino a gli sciami. Ma se lo sciamo fosse ascoso in qualche grot

ta, si caccierà fuori col fumo, e quando sarà uscito fuori, spauentato dal suono di qualche cosa di rame, si appiccherà a qualche arbuscello o a qualche parte nella selua, e a questo modo accostandogli qualche uasello tu lo potrai hauere. Et se fosse entrato in qualche ramo d'arbore cauo e forato, si tagli il ramo con la sega di sotto e di sopra, & coperto con una ueste netta, si potrà portar uia e metter tra le cassette. Si mette lor mète la mattina, accioche si possa hauer tempo a seguirarle in tutto il dì, perche finita l'opera la sera, non ritornano il piu delle uolte all'acqua. I uasi ne quali elle si debbon riceuere, si freghino con l'appiastro o con altre herbe soaue, spruzzate di mele. Ma se sarà il tempo del la primavera, e si pongano le cassette cosi spruzzate di mele intorno alle fonti ne luoghi oue sia frequenza d'api, ue ne condurranno moltitudine per loro medesime, se si potranno però guardar e difender da i ladri. Di questo mese si come ancho ho detto di sopra si debbon nettar le cassette dalle brutture, e ammazzar i farfalloni, i quali uengono in gran quantità, quando la malua fiorisce, e i quali noi inganneremo in questa maniera. Noi metteremo un uaso di rame lungo e stretto, colà su la sera tra le cassette dell'api, nel cui fondo ponendo un lume acceso, i farfalloni ui si aduneranno, e uoleranno intorno al lume acceso, e per la strettezza del uaso per la uicinità del luogo saranno costretti a morire.

*Delle hore.*

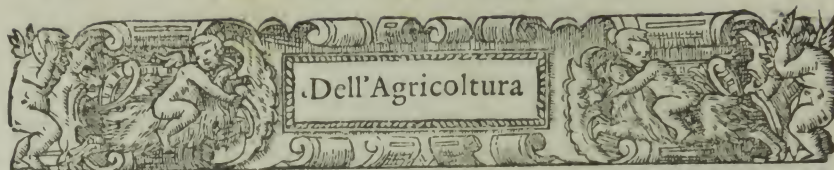
*Cap. I X.*

LE hore di questo mese s'agguagliano a quelle del Settembre a questo modo.

Hora	1.	piedi	24.
Hora	2.	piedi	23.
Hora	3.	piedi	10.
Hora	4.	piedi	7.
Hora	5.	piedi	5.
Hora	6.	piedi	4.
Hora	7.	piedi	5.
Hora	8.	piedi	7.
Hora	9.	piedi	10.
Hora	10.	piedi	14.
Hora	11.	piedi	14.

I L F I N E D E L Q V I N T O L I B R O .





D I P A L L A D I O  
R V T I L I O E M I L I A N O  
H V O M O I L L V S T R E ,

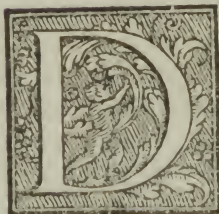
TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

L I B R O S E S T O .



M A G G I O

*Del panico, del miglio, de seminati che fioriscono, e di segar  
il fieno. Cap. I.*



I M A G G I O noi semineremo ne luoghi freddi e humidi il panico e il miglio, secondo l'uso che noi dicemmo. Hora, quasi tutte quelle cose che son seminate fioriscono, e il cultiuator non le dee toccare. Fioriscono a questo modo. Il formento, l'orzo, e tutte quelle biade che sono di un sol seme, fioriscono otto di, & poi hauendo messo giù il fiore, si fanno grandi in quaranta di, fin che si maturano. Ma quelle che son di seme doppio come la fava, il pisello e gli altri legumi, fioriscono in quaranta di e insieme crescono. Di questo mese si seghino i fieni ne luoghi secchi, ne caldi o ne marini, prima che si secchino. Ma se faranno bagnati dalle pioggie, non si hanno a riuolgere sozzopra, se prima non si asciuga di sopra.

De

*De fermenti che si debbon lasciar alla uite nouella, e dello spampinar  
l'altre uiti.* Cap. II.

DOBBIAMO hora considerar i fermenti della uite nouella, ch'ella ha prodotti, & glie ne lasceremo pochi, e saldi, e la fermeremo con qualche sostegno, fin che si induriscano i branchi che ella produsse. Ne si lascino alla uiticella ritagliata e pululante piu di due o di tre capi, e si leghino accioche non sien danneggiati da uenti. Ho detto che se le lascino tre capi, accioche ue ne rimanga qualch'uno, quando i uenti gli consumassero, se tu ne haueSSI lasciati però pochi nel principio. Di questo mese è cōueneuole spampinare, ma allhora lo spampinare è buono, quando stringendosi i rami teneri con le dita, crepano senza difficoltà di colui che gli coglie. Questa cosa fa l'ue piu grasse, e amettendo il sole al corpo loro, si maturano assai piu tosto.

*Del rompere, e dell'aprire i campi nuoui.*

Cap. III.

HORA parimente si rompino i cāpi grassi e herbosì, ma se tu uorrai aprire i cāpi inculti, dei cōsiderar se sono humidi o secchi o se son uestiti di felue, di gramigna, di arbuscelli, o di felcie. Se sarà humido, si secchi per ogni uia col far fosse per le quali scoli lo humore. Ma qual sieno le fosse aperte si fa per ogniuno, le cieche poi si fanno in questa maniera, si fanno per lo cāpo i solchi a trauerso d'altezza di tre piedi, e poi si riempiono quasi fino al mezzo di pietre minute o di ghiaia, e di sopra s'agguaglia cō la terra che noi cauammo prima, ma i capi delle fosse riescano tutti in una fossa larga, alla quale esse scorrano alla china, percioche a questo modo si scolerà lo humore, e i uiottoli e gli spatii del cāpo non si perderanno. Ma se non si haueSSero pietre, si cuoprano di fermēti, di strame o di qualūque altro uirgulto. Ma s'il luogo fosse boschiuo, diuelti o lasciati gli arbori radi, si lauori il campo. Ma s'egli fosse sassoso, ridotte le pietre in mucchio da gli habitatori, si farà netto e forte. Il giunco, la gramigna & la felce si uincono con l'arare spesso. Ma la felce si potrà cōsumar in poco tempo, se seminandoni tu faua o lupini, la taglierai con la falce, poi che faranno nati e cresciuti.

Pallad.

O



## M A G G I O

*Di coprir le uiti, & gli arbori, & del tagliar le selue, di zappar i semenzai,  
di potar gl'ului, e di rouesciar i lupini. Cap. IIII.*

**D**I questo mese si conuengon coprir gli arbori & le uiti che furono icalzate. Si possono ancho tagliar le selue quãdo son fronzute per farne legnami. Il modo del tagliar è questo, che il buon lauorator tagli nella selua ch'è folta lo spatio di cento piedi per ogni uerso, & nella mezana un terzo meno. Hora si zappano assiduamente, & ne luoghi freddi & piousi si potano gli oliui, & si rade loro il musco. Et se alcuno harà seminato lupini per le tamar il campo, hora è tempo di rouesciargli sozzopra con l'aratro.

*De gli horti.*

*Cap. V.*

**H**ORA è tempo conuenueuole di lauorar profondamente gli spatii o le uanezze de gli horti, oue si hanno a porre il seguete autunno i semi o le piante. Si semina ancho ottimamente l'appio, si come si disse di sopra, e si pianta il coriandolo, i melloni, le zucche, il cardo, e le radici, e la ruta. Si traspiantano ancho i porri per dar loro spirito con l'adacquargli.

*Delle Mele.*

*Cap. VI.*

**C**OMINCIANO hora a fiorir ne luoghi caldi le melagrane. Se adunque si sotterrera un ramo col fiore (come dice Martiale) intorno all'arboro chiuso in una pentola, e si legli a un palo si ch'egli nõ possa sfuggire, farà nel tempo dell'autunno la melagrana grãde come la pentola. Si puo ancho di questo mese impiantar il persico ne luoghi caldi, e ne freddi s'innesta il cedro, & si offeruino quegli ammaestrameti che noi dicemmo di sopra. E hora ne luoghi freddi piãteremo il Giuggiolo, e inuesteremo il fico. Et in questo mese s'ordina e s'assetta ancho la piãta della palma.

*De gli armenti, & del castrar i buoi.*

*Cap. VII.*

**S**I debbono hora castrar i uitelli come dice Magone, essendo di tenera età. Stringendo loro i granelli cõ una bacchetta fessa, & a poco a poco ben rotti si risoluono, ma egli comanda che si faccia a Luna scema nel tempo della primavera o dell'autunno. Altri legato il uitello nel trauaglio, prendono loro con due righe di stagno fatte in modo di forbici, i nerui che i greci chiamano *ngt-*



*De castrando.* I quai nerui presi, e distesi i granelli gli tagliano con un ferro, e gli recidono di maniera che essi lasciano che si accosti qualche poco d'essi granelli a capi de lor nerui, la qual cosa uieta che nõ esca fuori gran copia di sangue, e ancho nõ lascia che i uitelli, leuato loro il uigor uirile, s'inuiliscano affatto. Ne si dee ammetter quel che fanno molti altri, che incontanente castrati gli fanno montare, per cioche si fa chiaramente ch'essi generano, ma si muoiono per lo scorrimẽto del sangue. La ferita della castratura si salda con cenere di sermenti e cõ spuma d'argento. Il castrato s'astenga dal bere e mangi poco, e ne tre giorni seguenti se gli dieno le cime tenere de gli arbori, e i uirgulti morbidi, e le cime delle herbe uerdi, ma la rugiada o l'acqua del fiume gli è piu dolce. Dopo i tre dì si dee ugnere diligẽtemente la ferita con pece liquida, mescolata con cenere e cõ un poco d'olio. Ma per l'esperienze che uennero poi si trouò miglior modo di castrare, per cioche legato e disteso il uitello in terra, gli si rinchiudono i granelli in una pelle stretta, e premendogli con una riga di legno, gli si taglia, o con la accetta rouente, o con l'ascia, o ueramente (e fa meglio) con un ferro fatto per questo a somiglianza di coltello, per cioche a questo modo, il taglio ardẽte del ferro si calca e s'aggraua intorno alla riga, e con un colpo solo si scorcchia e abbrevia il lungo dolor per beneficio della prestezza, e incese e incotte le uene e la pelle, la cicatrice quasi nata con la ferita si difende dal flusso del sangue.

*Del tosar le pecore.**Cap. VIII.*

Si tosan di questo mese le pecore ne luoghi temperati, e poi ch'elle son tose si ungono con questa medicina. Togli fugo di lupini cotti, feccia di uin uecchio e morchia, tãto dell'uno quanto dell'altro, e mescola insieme, e ridotto ogni cosa in un corpo medica le pecore. Et passati tre dì si tuffino nell'acqua al lido del mare, s'egli ui fosse uicino, ma se le pasture fossero molto fra terra, si laueranno le pecore cõ acqua pìouana cotta cõ un poco di sale, perc iò gouernato il bestiaime nel predetto modo, si dice che in tutto l'anno non diuenta mai rognoso, & produce le lane morbide e lunghe.

*Del far il cascio.**Cap. IX.*

Di questo mese appiglieremo il cascio col caglio del latte puro, o di agnello o di capretto, o con la pellicina de uentrigli depolli



## M A G G I O

o co fiori de cardi saluatichi, o col latte del fico, al quale si dee scolar tutto il siero, accioche si costringa con la soppressa, e poi che si comincerà a assodare, si pōga in luogo oscuro & freddo, e soppresso che sia si lieui la soppressa, et si dee spruzzar cō sal trito, e assodate le forme e fatto piu duro, si soppressi e calchi piu forte mente, e dopo alquanti giorni essendo gia le forme assodate, s'ordinino su per i graticci per modo che l'una non tocchi l'altra. Il luogo sia chiufo e rimosso da uenti, accioche ritegna la sua tenerezza e la sua grassezza. I uitii del cascio son questi, cioè s'egli è secco o foracchiato, la qual cosa auerrà quando sarà poco premuto, o che riceuerà troppo sale, o che sarà riarso dal caldo del sole. Sōno alcuni che quando forano il cascio fresco, pestano i pinocchi uerdi, e mescolati col latte il rappigliano. Alcuni lo congelano col Thimo trito e spesso colato. Tu gli potrai dar ogni sapor che tu uorrai, aggiungendoui quella cosa, o di pepe, o di altro che tu desidera.

*Dell' Api.*

*Cap. X.*

D I questo mese cominciano a crescer gli sciami, e nell'ultime parti de fiali nascono alcune api alquanto maggiori, le quali alcuni stimano che sieno i Re, ma i Greci le chiamano Oestri, & comandano che s'ammazzino, percioche interrompono la pace de gli sciami che si stanno in riposo. Hora si hanno i farfalloni in abbondanza, i quali noi potremo estinguer nella maniera ch'io dissi di sopra.

*De pauimenti e de palchi.*

*Cap. XI.*

H O R A intorno alla fine di questo mese, si mettono i pauimenti su palchi, i quali ne paesi freddi e doue son le brine, si guastano per lo ghiaccio. Ma se piacerà altrui, distenderemo due mani di tauole per trauerso e per lungo, e poi ui porremo su o paglia o felcie, e l'agguaglieremo con un fasso che sia grosso tanto che si possa tener con la mano, e poi ui distenderemo su materia composta di calcina, di testi rotti, di ghiaia e di creta bianca, e l'assoderemo bene, battendola spesso cō un mazzo. Et poi innanzi che quella materia si secchi, aggiugneremo il Bipiede di due dita, il quale habbia da tutti i lati, i suoi canaletti, di maniera che i canali del Bipiede i quali si debbono congiugnere tra

loro, s'empiano di calcina uiua intrisa con olio, & con la congiuntion loro si cuopra tutta la sopradetta materia; percioche come la materia fia tutta secca, diuenterà tutta d'un corpo & non getterà punto di humore. Et poi ui mettiamo sopra testi rotti alti sei dita, & gli battiamo spesso con le uerghe, accioche non si fendino, & ciò fatto ui mettiamo i tasselli, o i quadri, o le tauolette di marmo, come ne torna meglio. Et questa così fatta compositione, non è mai offesa da cosa ueruna.

*Del far i mattoni.**Cap. XII.*

Di questo mese si debbon fare i mattoni di terra bianca, o di creta, o di terra rossa; percioche quegli che si fanno la state per la feruenza del Sole si seccano nella corteccia di fuori, & di dentro restano humidi: onde auiene che essi poi si fendono. Si fanno a questo modo. Purgata la creta da ogni asprezza & da ogni bruttura con diligenza, si macera mescolata con la paglia lungamente, & si preme nelle forme del mattone. Et poi si lascia seccare, & si uolta spesso al Sole. I mattoni uogliono esser due pie di lunghezza, un di larghezza, & quattro oncie d'altezza.

*Del Rosato.**Cap. XIII.*

METTI cinque libbre di rose purgate il dì innanzi, in una libbra, & otto oncie di uin uecchio, & poi passato un mese, ui si aggiungano dieci libbre di mele schiumato, & usa.

*Dell'olio di Giglio.**Cap. XIII.*

METTI in ogni libbra d'olio dieci Gigli in un uaso di uetro, & appiccalo all'aria per quaranta dì.

*De'll'olio rosato.**Cap. XV.*

METTI in ogni libbra d'olio una oncia di rose nette & purgate, & appiccalo al Sole, & alla Luna per sette dì.

*Del mel rosato.**Cap. XVI.*

MESCOLA con ogni settario di sugo di rose purgate & nette una libbra di mele, & appiccalo al Sole per quaranta dì.



# M A G G I O

*Del serbar le rose fresche.*

*Cap. XVII.*

Tv serberai le rose non aperte anchora, chiudendole in una canna uerde che sia nel suo cannaio, lasciando che la sua fessura che tu gli hai fatta di nuouo, si chiuda & saldi, & quando tu uorrai hauer le rose fresche, taglia la canna. Alcuni ponendo le boccie in una pentola nuoua ben coperta, le sotterrano all'aria, & le serbano.

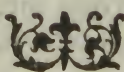
*Delle Hore.*

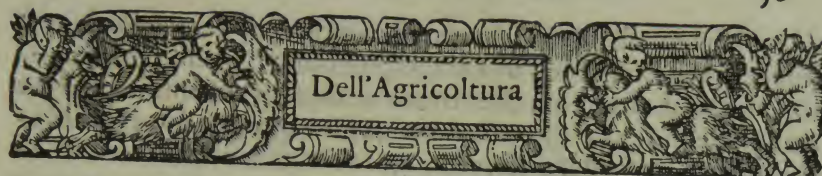
*Cap. XIII.*

NELLE misure delle hore Maggio s'accorda con Agosto.

Hora	1.	pie	22.
Hora	2.	pie	12.
Hora	3.	pie	8.
Hora	4.	pie	5.
Hora	5.	pie	3.
Hora	6.	pie	2.
Hora	7.	pie	3.
Hora	8.	pie	5.
Hora	9.	pie	8.
Hora	10.	pie	12.
Hora	11.	pie	22.

I L F I N E D E L  
S E S T O L I B R O.





D I P A L L A D I O

R V T I L I O E M I L I A N O

H V O M O I L L V S T R E ,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO SETTIMO.



G I V G N O

*Dell'apparecchiamento dell'Aia.*

*Cap. 1.*



I GIVGNO s'apparecchia l'aia per tibbiare, & si dee primieramente rader la terra, & poi arata leggiermente, si dee agguagliar con paglia mescolata di morchia; percioche quella cosa difende i formenti da topi & dalle formiche, si dee poi assodar con un sasso rotondo, o con qualche pezzo di colonna, riuoltandolo su per l'aia, & poi si secchi per lo Sole. Alcuni poi che hanno nettata l'aia, la bagnano d'acqua, & ui mettono dentro il bestia me minuto, accioche l'assodino con le pedate caminando, & poi aspettano che si secchi.

*Delle mietiture.*

*Cap. 11.*

H O R A si comincia primieramente a mietere l'orzo, la qual cosa si dee finire innanzi che le granella delle spighe troppo secche caggiano in terra; Percioche esse non son uestite di cortecce, o



di pelli come il formento. Vn metitor pratico potrà segar in una opera cinque moggia d'un campo pieno, un mezano tre, e un'ultimo meno. Lascieremo che l'orzo sia alquanto ammontato ne campi; percioche si dice che stando egli a quel modo cresce. Hora intorno alla fin del mese, ne luoghi marini, & ne piu caldi e secchi, si taglia il formento, il qual tu conoscerai esser acconcio a questo, quando tu uedrai la moltitudine, e il popolo delle spighe quasi a un certo modo rosleggiando, esser gialla. Vna parte della Francia usa di mieter a questo modo, che è breue, & senza affaticar gli huomini s'adopera un bué solo in tutto il raccolto; Si fa un carro su due ruote picciole, la quadrata superficie del quale si guernisce di tauole, le quali piegandosi dal lato di fuori, rendono lo spatio di sopra alquanto piu largo. E dalla parte dinanzi del carro, le tauole son piu corte. Quiui si mettono per ordine alcuni dentelli alla misura delle spighe, & di sopra ritorti alquanto. dalla parte di dietro del carro si formano due timoni cortissimi come due pertiche di carrette, fra quali si pone un bué col gio go riuolto col capo uerso la carretta: il qual sia mansueto, & che non faccia piu oltre di quel che vuole il mietitore. Quando adunque costui comincia a spigner la carretta per lo grano, tutte le spighe prese da deticelli s'amucchiano nella carretta rotte, & lasciate fuori le paglie, hora mettendone, & hora leuandone il bifolco che uà dietro al carro, & cosi per breue spatio di tempo, andando, & ritornando poche uolte, si compie di mieter ogni cosa. Et questo modo è utile ne luoghi campestri, & uguali, & a coloro, i quali non hanno bisogno della paglia.

*Del rompere i campi, del zappar le uigne, & di ricor la ueccia e il fien greco.* Cap. III.

H O R A ne luoghi freddissimi si faranno quelle cose che si tra lasciarono del mese di Maggio; percioche noi romperemo i campi nelle parti herbose & gelate. Ricorremo la ueccia, & segheremo il fien greco per pasto de gli animali. Di questo mese si deo mieter ne luoghi freddi i legumi, & serberemo bene le lenti ricolte & mescolate con la cenere, o messe ne Dogli, o ne falsumi intanamente ingessati. Et hora si coglie la faua, & si dee porre sguisciata & rinfrescata innanzi che apparisca la Luna; pcioche a questo modo i Gorgogli non le daranno noia. Di questo mese si ricoglie il Lupino, & cosi piacendo, si lieui incontanente dalla aia;

ma



ma si decipor ne granai di lungi da ogni humore, e a questo modo si ferba lungamente, e massimamente se i granai fossero spesso tocchi dal fumo.

*De gli Horti.**Cap. IIII.*

Di questo mese noi semineremo colà intorno al Solstitio, il Canolo, il quale noi trapianteremo nel principio d'Agosto, in luogo d'acqua, o bagnato dalle prime piogge del mese. Potremo ancho seminar ottimamente l'Appio, le Bietole, le radici, le Lattughe, e il Coriandolo, se l'adacquaremo.

*Delle Mele.**Cap. V.*

Si potrà ancho di questo mese, si come noi dicemmo di sopra, chiuder un ramo di melagranata in un uaso di terra cotta, accioche il frutto nasca di quella grandezza. Et si possono anco di questo tempo diradar le pere & le mele se i rami ne son troppo carichi, leuandone quelle che son cattive, accioche il sugo, il qual senza pro potrebbe esser consumato da queste, si riuolga a quelle che son migliori. Questo mese potremo ne luoghi freddi seminare il Giuggiolo. Hora si debbono caprificare i fichi, si come noi dicemmo, quando si fauellò di loro. Alcuni l'innestano ancho di questo mese. S'ingemma il persico ne luoghi freddi, & si caua la dianta intorno intorno. Si fanno di questo mese, o di Luglio i nesti nelle mele, i quali si chiamano impiastro. Et si fa conuenueuolmente in quegli arbori che hanno il sugo grasso tra il legno & la corteccia, come ne fichi, nell'oliue, e in somiglianti, come dice Martiale, & ancho nel persico, & si fa a questo modo. Segna due dita per ogni uerso, si che si ponga in mezo una gemma de rami nuoui, netti & fertili, la qual appaia che senza alcun dubbio habbia a far bene, & poi leuale sottilmente la corteccia con un ferro acutissimo; di maniera che non si offenda la gemma. Torremo parimente di quell'arboro medesimo, nel qual noi uorremo inestare, insieme con la gemma l'impiastro, in luogo tuttaua netto e fertile. Allora ni si stringe conuenueuolmente, & cosi calcato, si costringe intorno alla gemma con alcuni legami; di modo ch'il germoglio non patisca danno, & cosi fattamente che egli posto, riempia il luogo ou'era la prima gemma. La qual cosa compiuta, imbratta di sopra di loto, & lascia la gema libera. Et

Palla.

P



## G I V G N O

fega i rami di sopra dell'arboro e gli sterpi, & come faranno pafati uentiun' di ,sciolti i legami, tu trouerai la gemma del seme forestiero effer marauigliosamente trapassata nelle membra dell'arboro forestiero.

*De gli armenti, & della lor castratura, & del cascio, & del tosar  
le pecore* *Cap. V I.*

Di questo mese si castrano ottimamente (si come s'è detto di sopra) i uitelli. Facciamo ancho giustamente il cascio, & tosiamo le pecore ne paesi freddi.

*Dell' Api, delle lor cassette, & di molte altre cose* *Cap. V I I.*

Di questo mese si castreranno le cassette delle Api, le quali noi conosceremo per piu segni effer buone per mietere, & per cauarne il mele; percioche se le cassette son piene, noi uiamo un sottil mormorio dell'Api; percioche quando i fiali non son pieni rimbombano, come fanno gli edifici uoti. La onde quando il mormorio dell'Api è grãde & roco, noi possiamo conoscere che non è tempo da mietere i fiali. Inoltre quando l'Api disturbano unitamente i fuchi che sono Api piu grandi, cacciandoli delle case & delle sedi loro, danno segno che il mele è maturo. Le cassette si castrano all'alba quando l'Api si stanno ociose, & fredde, & che nõ son molestate dal caldo. Si affumano col galbano, & con lo sterco secco di bue, posto sopra i carboni accesi in un uaso. La cui forma sia fatta a questo modo, ch'egli habbia la bocca stretta, per la quale esca il fumo, onde partendosi l'Api, il mele si possa tagliare. Si dee lasciar loro di questo tempo la quinta parte de fiali per pastura de gli sciami. Et si leuino delle cassette i fiali che son marci & cattiu. Et hora facciamo i meli, adunando i fiali in un uaso mondissimo, & spremendoli con diligenza. Ma innanzi che noi gli spremiamo, taglieremo uia le parti corrotte de fiali & che hanno dentro l'Api nascenti; percioche essi danno al mele sapor cattiuo. Il mel nuouo si dee tener alquanti dì ne uasi scoperti, & si dee schiumar di sopra, fin tanto che raffreddato, il suo caldo, bolla come fa il mosto. Il mele piu nobile sarà quello che uscirà scolandosi per se medesimo inanzi che si spriema la seconda uolta. Facciamo ancho di questo mese la cera, la quale, posti i fiali ben triti in un uaso di rame pien d'acqua bollente, si mollifica,



& poi disfatta, si mette in altri uasi senz'acqua, & si riduce in forme. Hora il guardiano dee intentamēte guardare ch'i nuoui sciami intorno alla fin del mese non escano fuori; perciocche l'api nuoue essendo uagabonde per la lor giouentù, se non si ha lor cura, si fuggono. Quelle che escano, dimorano su l'entrata delle cassette due giorni, o tre, & però si deon riceuere in altre nuoue cassette. Il Guardiano dee custodirle su le otto & le noue hore; perciocche da indi innanzi non son molto usate di fuggirsi, o d'andarlene, auegna che alcune non dubitino di uscire, & di partirsi incontanente. I segni della futura fuga son questi. Due o tre di innanzi alla partita loro, mormorano & tumultuano grandemente. La qual cosa, poi che l'accorto guardiano mettendo l'orecchie al buco harà manifestamente compresa, dourà prouedere sollecitamente. Sogliono ancho far questi segni quando elle son per combattere, la pugna delle quali si acquieta con la poluere, o con lo spruzzamento dell'acqua mulsà. Et per riparar alla concordia dell'origine loro dolcemente s'affanno insieme. Ma quando le schiere così acquetate fra loro s'appiccano a qualche ramo o a qualunque altro luogo, s'elle penderanno in un mucchio aggomitolate insieme come una poppa, tu potrai conoscere che fra loro non è se non un solo Re, o che ueramente elle hanno fatto pace. Ma se elle alla sembianza d'un popolo faranno aggomitolate insieme e pendenti in piu parti, mostreranno ch'elle sono in discordia, & che tra loro son tanti Re, quanto faranno le poppe che tu uedrai. Et doue tu uedrai i mucchi folti dell'api, cerca i Re dell'api con la mano unta con sugo di melisphillo, o d'appio. Essi son maggiori & piu lunghi che tutte l'altre api, & con le gambe diritte, & con le penne non molto grandi, di bel colore, & netti, & leggieri, & senza pelo, da un capello in fuori ch'essi hāno nel corpo, lo quale essi nondimeno non usano per ferire. Alcuni altri son foschi & hirsuti, i quali bisogna ammazzare & lasciar il piu bello, il quale se andrà spesso uagando con gli sciami, si serbi tagliandogli l'ali; perciocche quando il Re stà fermo nessuna si parte. Ma se non nasce sciamo alcuno, possiamo per la quantità dell'api che sono in due, o in tre cassette, in una sola, & spruzzate le api con dolce liquor di mele, le terremo chiuse tre dì, dando lor mele da mangiar, & lasciādo loro aperti gli spiragli piccioli. Ma se tu uorrai riempier la cassetta di moltitudine, la qual per qualche influenza di male sia prima uota, considera nell'altre che sono abbondanti le cere de fiali, & l'ultime parti oue son l'api nascenti,



& done tu trouerai segno che nasca qualche Re nouo, taglialo con tutta la sua generatione, & mettilo nella cassetta ch'è scema. Il segno del Re futuro è questo. Tra tutti gli altri fori che hanno le nasceti, ue ne apparisce uno maggior de gli altri, e piu lungo, a somiglianza d'una poppa. Ma si deon trasportare, allhora che essendo rossi i coperchi, & maturi per nascere si sforzano di cavar fuori il capo; percioche se tu le trasporterai non essendo mature, si morranno. Ma se lo sciamo si leuerà subito, gli si farà paura con strepito di bacini, o con qualche altro stromento di terra, e allora ritornerà alla cassetta, o che s'appiccherà a qualche ramo uicino, & quindi si metta con le mani, o con la cazza in uaso nouo bagnato di mele, & di herbe usate, & essendosi riposata in quel luogo, si metta la fera fra gli altri.

*De pauimenti & de mattoni.*

*Cap. VIII.*

FAREMO ancho di questo mese i pauimenti allo scoperto, e mattoni secondo il modo che noi dicemmo.

*Come si fa la pruoua de frutti che debbon nascere.*

*Cap.*

*IX.*

I GRECI affermano che gli Egittii fanno la pruoua del raccolto che dee uenir la seguente state di qualunque generation di semi in questa maniera. Fanno di questo mese una picciola aia in luogo ben lauorato & humido, & ui pongono per i suoi spatii di uisi, tutti i semi del formento & de legumi, E poi nel nascimento della canicola, laqual presso a Romani uien a uenti di Luglio, uegono qual seme di quegli sia riarso da quella stella, & qual d'essi resti senz'offesa. E lasciano star quegli, & procurano quegli altri; percioche la stella col giouare all'un seme & col nuocere all'altro dà segno altrui di buono, o di mal soccesso nell'anno futuro in qualunque generation di semi.

*Dell'olio di Camamilla.*

*Cap. X.*

PORRAI per ciascuna libbra d'olio, una oncia della meza patte del giallo della herba della Camamilla che fiorisce, gittando uia le foglie bianche, & tien al Sole per quaranta di.

## LIBRO OTTAVO.

59

*Dell' uua melata.**Cap. XI.*

No i ricogliamo l'uue saluatiche quando fioriscono, senza rugiada, & le mettiamo al sole, accioche non ui resti punto di humore, & accioche il fior si secchi meglio per scuoterlo. Et poi lo scegliamo con un criuello cosi spesso che non caggiano le granella, ma il fiore, Et serbiamo questo nel mele, Et quando ui sarà stato trenta di, lo temperiamo in quel modo, col quale s'usa di temperare il rosato.

*Dell' alica.**Cap. XII.*

Tv legherai in fascetti l'orzo mezo maturo, il quale habbia anchora alquanto del uerde, & poi lo seccherai nel forno accioche la macina lo possa frangere ageuolmente & metti in un mogio un poco di sale mentre che si macina, & serba.

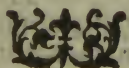
*Delle hore.**Cap. XIII.*

Il Giugno & il Luglio hanno le hore tra loro agguagliate.

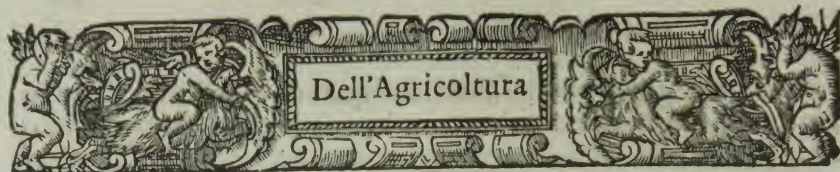
Hora	1.	pie	22.
Hora	2.	pie	12.
Hora	3.	pie	8.
Hora	4.	pie	5.
Hora	5.	pie	3.
Hora	6.	pie	2.
Hora	7.	pie	3.
Hora	8.	pie	5.
Hora	9.	pie	8.
Hora	10.	pie	12.
Hora	11.	pie	22.

I L F I N E D E L

S E T T I M O L I B R O .







D I P A L L A D I O  
R V T I L I O E M I L I A N O  
H V O M O I L L V S T R E ,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO OTTAVO.



L V G L I O

*Del romper i campi un'altra uolta , della mietitura del grano , del diueller i  
bronchi & le felci, e del coprir gli arbori nouelli. Cap. I.*



EL mese di Luglio , i campi che furono ara-  
ti di Aprile , si rompono un'altra uolta intor-  
no alle calende . Hora ne luoghi temperati si  
compie di mietere il grano , secondo il modo  
che si è detto di sopra . Et si diuellono ottima-  
mente ne campi saluaticchi, gli arbori e i bron-  
chi quãdo la Luna scema, tagliando & abbruciando le radici . Di questo mese gli arbori che stettero in pie nel la mietitura , tagliate le biade , si debbono auallar di terra per lo troppo riardimento del solè . Con una opera sola si aualleranno uenti arbori de maggiori . Et hora si posson la mattina & la sera quando il caldo è cessato zappar le uiti nouelle & ridur le zolle in poluere riuolgendo la gramigna sozzopra . Et di questo mese potrai diuellere ultimamente innanzi a di canicolari la felcie & la carice.



No i feminiamo ancho di questo mese le cipolle, ne luoghi humidi e freddi, e le radici, & l'atriplice se lo possiamo adacquare, e l'ocimo e la malua, e le bietole, & la lattuga, e i porri per adacquare. Seminiamo ancho di questo mese in luogo acquidoso i nauoni e le rape nella terra putrida e soluta ne molta spessa. S'allegnano de luoghi humidi e de campi. Ma il nauone nasce migliore in terra secca, e hauente piu del sottile e del pendente, e del sabbioso. La propriet  del luogo muta l'uno e l'altro seme nella natura dell'uno e dell'altro, percioche le rape seminate in altro terreno p lo spatio di due annidiuentano nauoni, e il nauone seminato parimente in altro luogo diuenta rapa. Ricercano il suolo ben lauorato, letamato & sommosso, la qual cosa fa pr  non solamente a loro, ma ancho alle biade le quali ui si seminano quello anno medesimo. Quattro staia di rape e cinque di nauoni, bastano a una bifolca di terra. Se faranno folte, diradile alquanto, accioche l'altre prendano piu uigore. Et accioche le semenze sien maggiori, diuelta la rapa, e mondatala da tutte le foglie, se le tagli di sotto il torso alla grossezza d'un mezo dito. Et poi fatta una fossa in terra, la potrai sotterrare otto dita in fondo, e gettataui sopra la terra e calcata bene, nasceranno grandi.

*Delle frutte.*

Cap. III.

Si puo far ancho di questo mese l'impiastragione, si come io ho detto di sopra. Et i peri e i meli innestati di questo tempo ne luoghi humidi si son rappresi, e io lo ho prouato. Et di questo mese si debbon diradar le mele e le pere ferotine (si come io dissi) le quali con la lor troppa fertilit  atterrauano i rami, essendouene di corrotte & di guaste, accioche noi riuolgiamo il fugo dell'arboro al nutrimento delle migliori. Et a me uiene a m te hauer piantato gia di questo mese ne luoghi freddi & acquidosi, il tallo del cedro, e aiutato ogni di dall'acqua, esser nato, sodisfacendo felicemente al mio desiderio. Si puo di questo mese ne luoghi humidi ingemmare il fico, e innestare il cedro, e a mezo il mese zappare intorno intorno la pianta della palma. Et hora ne luoghi temperati si posson ricorre le mandorle mature.



IN questo tempo si fanno coprir le uacche da tori, percioche questo modo si uiene a compire il parto di dieci mesi nel tempo della primavera, & è cosa certa, che poi che elle si sono ingrassate nel tempo della primavera, desiderano lasciamente i congiugnimenti carnali. Columella afferma che x v. uacche posson bastare a un toro, & che si dee hauer cura che elle per la troppa graffezza nõ si possano impregnare. E si posson sommetter a tori ogni anno, se ne luoghi oue elle dimorano sarà pastura abbondante, ma se ue ne fosse carestia, si deon far empier un'anno si & un no, e massimamente se le medesime uacche s'adoperano a qualche altro seruigio. Si eleggono di questo mese i montoni bianchissimi, e si deono ametter quegli che hanno la lana morbida, ne quali si dee considerer non solamente la bianchezza del corpo, ma ancho la lingua, la quale se sarà macchiata, farà ancho i figliuoli di diuersi colori. Del bianco suol nascer per lo piu generation d'altro colore, ma del fosco (si come dice Columella) non puo mai nascer animal bianco. Elegeremo il montone alto, & di uentre lungo e coperto di lana bianca, con lunghissima coda, e con folti peli, con fronte larga, con granelli grandi, & di prima età, il quale puo utilmente fruttare fino a gli otto anni. La femina che si sottomette dee essere di due anni, & è buona fino a cinque anni e compie nel settimo. Si dee eleger di gran corpo, di lunghi e morbidi peli, & con uentre lanoso e lungo. Ma si dee hauer cura in questa generation d'animali, che essi habbiano abbondanza di pastura, e che si satolino di lungi da pruni, percioche offendono il corpo e lasciano la lana su bronchi. Si debbono ammetter di Luglio, accioche i figliuoli che nasceranno, si facciano da qualche cosa innanzi che uenga il uerno. Aristotele afferma, che se tu uuoi hauer molti maschi, che tu elegga nel tempo del montare di asciutti ne quali tragga il uento da Settentrione, e che tu mandi a pascere le greggi incontra a quel uento. Et che se tu uuoi generar femine, che tu prenda i uenti dall'Ostro, e incontra quegli le mandi alla pastura, & che le madri s'impregnano a quel modo per rifar il numero d'elle morte & dell'inferme. Quelle che nõ uagliano si uendano nel tempo dell'autunno, accioche essendo deboli e inferme, il freddo del uerno non le consumi. Alcuni tengono i montoni due mesi innanzi in guardia, accioche la lunga dimora del piacere, accresca piu lor la fiamma della libidine. E alcuni



cuni permettono che essi montino senz'altro riguardo, per ha-  
uer frutto in tutto il tempo dell'anno.

*Del diradicar la gramigna.*

*Cap. V.*

D I questo mese, quando il Sole è nel Cancro, & che la Luna è nella festa del Capricorno, affermano i Greci che la gramigna diradicata non rimette piu le barbe. Inoltre se si faranno le zappe di Cipro, & si tingano col sangue di becco, & dopo che saranno state nella fornace, si temperino nõ con acqua, ma col medesimo sangue, dicono che la gramigna tagliata con quel ferro si estingue & non rinasce piu.

*Del uino scillitico.*

*Cap. VI.*

D I questo mese noi facciamo il uino scillitico a questo modo. Noi secchiamo all'ombra la scilla colta o ne monti, o ne luoghi marini quando nasce la canicola. Et poi ch'ella è secca, ne mettiamo una libbra in una anfora di uino, leuate prima le foglie souerchie, le quali circondano la sua parte di sotto. Alcuni appiccano a un filo le spoglie & i uelami di fuori & l'attuffano nel uino, & non le mescolando con la feccia, poi che son passati quaranta dì, le lieuan uia. Questa generation di uino è buono alla tosse, purga il uentre, disfa la flemma, fa prò a chi patisce il mal della milza, accresce il uedere, & fa buono stomaco per smaltire,

*Dell'acqua melata.*

*Cap. VII.*

P R E N D I l'acqua pura della fontana, quando cominciano a entrare i dì canicolari, & mescola in tre sestari d'acqua un sestario di mele non schiumato. Et poi partito diligentemente ne catini, fa che cinque hore continoue sia dimenato da seruidori per lo catino. Et poi metti all'aria per quaranta giorni & per quaranta notti.

*Dell'aceto scillitico.*

*Cap. VIII.*

P R E N D I la squilla bianca cruda, & gettato uia cioche è duro di fuori e di dentro, taglia minutamente quel ch'è tenero nel mezzo alla quantità di una libbra e sei oncie, & mettilo in dodici  
Pallad.

Q



# A G O S T O

sestari di aceto fortissimo. Et poi fa ch'il uaso segnato stia al sole quaranta dì, dopo i quali gettata uia la squilla scola fuor l'aceto con diligenza, e metti in uaso bene impeciato. Vn'altro aceto molto conueneuole & buono alla digestione e alla sanità. Metti in un uaso otto dramme di squilla in trenta sestari d'aceto, con una oncia di pepe, & con un poco di menta & di cassia, & ufa lo passato qualche tempo.

*Della Senapa.*

*Cap. IX.*

**RIDUCI** in poluere il seme della senapa alla misura d'un sestario & mezo, e mescola con cinque libbre di mele, con una libbra di olio spagnuolo, e con un sestario di aceto forte, & trito insieme ogni cosa adopera.

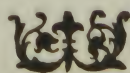
*Delle hore.*

*Cap. X.*

**LA** libbra cōpose le misure delle hore di Giugno e di Luglio.

Hora	1.	pie	22.
Hora	2.	pie	12.
Hora	3.	pie	8.
Hora	4.	pie	5.
Hora	5.	pie	3.
Hora	6.	pie	2.
Hora	7.	pie	3.
Hora	8.	pie	5.
Hora	9.	pie	8.
Hora	10.	pie	12.
Hora	11.	pie	22.

**I L F I N E D E L  
O T T A V O L I B R O ,**





D I P A L L A D I O  
R V T I L I O E M I L I A N O  
H V O M O I L L V S T R E ,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO NONO.



A G O S T O

*Dell'arar i campi sottili, dell'apparecchiar la uendemmia, & del gouernar le uigne ne luoghi freddi.* Cap. I.



I COMINCIA quasi nel fin d'Agosto, e intorno al principio di Settembre a lauorar il campo piano, humido & sottile. Et hora ne luoghi marittimi lo huomo è forzato a metter in ordine la uendemmia. Et di questo mese si rôpono ne luoghi freddissimi le zolle nelle uigne.

*Come si rifaccia la uigna debole.*

Cap. II.

DI questo tempo se la terra della uigna è sottile & che la uigna medesima sia miserabile & debole, spargi tre o quattro moggia di lupini per bifolca & poi ricuopri e rompi le zolle. Et poi che i lupini saranno nati, riuoltagli sozzopra, e faranno buon letame alla uigna, percioche nelle uigne il letame non è conuenevole, perch'egli da al uino cattiuo sapore.

Q 2



## A G O S T O

*Dello spampnar & adombrar le uiti, & dello estirpar la felce & le herbaccie.*

*Cap. III.*

**H O R A** ne luoghi freddi si spampina l'uua, & ne luoghi caldi e secchi si ricuopre, accioche ella non si riarda per la potenza del sole, se però la pochezza della uigna, o l'ageuolezza de gli operai lo permette. Et di questo mese possiamo ancho diueller la felce e le herbaccie.

*Dell'abbruciar le pasture.*

*Cap. IIII.*

**H O R A** si debbono abbruciar le pasture, accioche si uieti che i bronchi & gli sterpi non crescano cosi tosto alla loro altezza, e accioche abbruciato quel che ui è di riarso, socceda in luogo loro piu lietamente qualche altra cosa di nuouo.

*De gli horti.*

*Cap. V.*

**N E L L A** fin di questo mese, si deon seminar ne luoghi secchi la rapa e il nauone, con quel modo che si è detto di sopra. Et nella fin di questo mese ne luoghi piu secchi si seminano le radici, per usarle, poi nel tempo del uerno. Amano terra grassa, soluta, & ben lauorata come ancho la rapa. Rifuggono il tufo & la ghiaia. S'allegnano quando non è buon tempo. Si debbon seminar ne gli spatii grandi & uangati bene. Le migliori nascono nell'arena. Si debbon seminar dopo la nuoua pioggia, le perauentura non si possono adacquare. Si dee incontanente coprir col sarchiello quel che si è seminato. Due sestari o quattro di seme (come uogliono alcuni) empiono la bifolca. Non uogliono letame, ma si da loro la paglia, percioche per lo letame si fanno fungose. Diuentano ancho piu diletteuoli al gusto, se tu l'adacqui spesso con l'acqua falsa. Si stima che quelle radici sien femine, le quali son meno forti, che hanno le foglie piu larghe e piu lieui, e che uagamete son uerdi, & noi dobbiamo ricorre il seme di queste. Si giudica che elle si possano far maggiori, se leuate lor tutte le foglie e messo il fusto in terra sottile, si copriranno spesso con la terra. Se tu uuoi di forti farle dolci, macera il seme un dì e una notte nel mele, o nella sapa. Si fa manifestamente ch'il rafano è nemico delle uiti come il cauolo, percioche se si seminano loro intorno, per la discordante lor natura si rifuggono. Semineremo ancho le pastinache.



*Delle frutte.**Cap. VI.*

S'IMPIASTRANO ancho gli arbuscelli, Inoltre di questo tēpo s'innesta il pero, e ne luoghi acquidosi l'arboro del cedro.

*Dell' Api.**Cap. VII.*

DI questo mese le Vespè danno noia alle cassette dell'Api, le quali noi dobbiamo ammazzare. Et hora si compiono quelle cose che noi tralasciammo il Luglio passato.

*Del trouar l'acqua.**Cap. VIII.*

HORA, se tu non hai acqua, dei cercarla a questo modo. Tu guarderai l'Oriente ugualmente chinato col mento alla terra innanzi che il Sol si leui, & doue tu uedrai leuarfi l'aere crespo in sottil nuuola, e spargersi quasi come rugiada, farai un segno a qualche bronco, o a qualche arboro che ui sia uicino; percioche è cosa chiara che ne luoghi secchi, oue sia questo, ui s'asconde l'acqua. Ma bisogna che tu consideri la generation della terra, accio che tu possa far giudicio dell'abondanza, o della pochezza dell'acqua. La Creta crea le uene sottili, & di nō molto buon sapore. Il sabbion soluto, le dà sottili, non soauì, limacciose, & profonde. La terra nera renderà assai risudamenti & non grandi, d'acqua raccolta dalle pìoue, & da licori del uerno; ma di eccellente sapore. La ghiaia dà le uene mezane & incerte; ma di grandissima soauità. Il sabbion maschio, l'arena, e il carbonchio, le dà certe, e in molta copia. Quelle che si truouano nel sassò rosso son buone, e in abondanza; ma si dee prouedere, poi che si son trouate, ch'el le non si rifuggano per le rouine de sassi. Sotto le radici de monti & nelle pietre uiue si truouano l'acque abondeuoli, fredde, & sane; ma ne luoghi càpestri, salate, tiepide, e il più delle uolte non dolci, il sapor delle quali se sarà buono, sappia ch'il suo principio uerrà quindi sotterra da monti. Ma l'acque delle fontane che son nel mezo de campi delle montagne, saranno soauì, se si cuoprono di sopra con arbuscelli che ui facciano ombra. Son parimente segni da trouar l'acqua (a quali noi dobbiamo allora dar fede, quando in quel luogo non ui sia laguna, o che non ui permane, o ui sieda per uso humor alcuno) il giúco sottile, il salcio saluatico, il pioppio, la canna, l'ellera, & tutte l'altre cose che si generano



## A G O S T O

di humor acquidoso. Nel luogo adunque oue tu trouerai i predetti segni, si caui per larghezza tre piedi, & cinque per altezza, e uicino al tramontar del Sole, si metta bocconi un uaso puro di rame, o di piombo, unto di dentro nel fondo della fossa, e fatto un graticcio sopra la fossa, di uerghe, & di frondi, ui si ponga sopra terra, & poi si chiuda & ricuopra tutto lo spatio. Il dì seguente, aperto il luogo, se si trouerà il uaso sudato, non dubitar che non ui habbia dell'acqua. Inoltre se si pone nel modo medesimo un uasello di terra non cotta; ma secca & si cuopra, il dì seguente se la uena dell'acqua sarà uicina, trouerai il uaso disfatto per lo humor riceuto. Et se ui si porrà un panno di lana coperto, come si è detto, si che egli ricolga tanto humore, ch'il dì seguente sudì, o mandi fuori acqua quando si sprieme, darà testimonio d'acqua abondante. Inoltre se ui si porrà una lucerna piena d'olio & accesa, & ch'il dì seguente si truoui spenta, auanzandoui l'olio & lo stoppino, sarà segno che ui sarà copia d'acqua: Et se parimente tu farai fuoco in quel luogo, & che la terra uaporata mandi fuori fumo humido & nebbioso, tu potrai conoscer che ui sarà acqua. Trouate adunque queste cose, tu potrai per certo & saldo conoscimento di segni, cauar il pozzo, & cercar il capo dell'acqua, & se son piu capi raccorli insieme: nondimeno si debbon cercar l'acque sotto le radici de monti nella parte uolta al Settentrione: percioch' elle in cotai luoghi son migliori, & ui nascono in maggior abondanza,

### *De Pozzi.*

### *Cap. IX.*

MA nel cauar i pozzi, si dee hauer cura al pericolo de cauatori; percioche la terra per lo piu manda fuori allume, zolfo, & bitume, le quai cose elalano fuori lo spirito pestilente, il quale entrando nel uaso tormenta l'anima, se non si rimedia col fuggir tosto. Prima adunque che si discenda in cosi fatti luoghi ponui una lucerna accesa, la quale se non si spegne, non temer di pericolo alcuno. Ma s'ella si spegne, tu dei guardarti da quel luogo mortifero. Ma se l'acqua non si potrà trouar in altro luogo, cauere mo il pozzo dalla destra, o dalla sinistra fino al liuello dell'acqua, & aperti dall'un capo, & dall'altro due fori quasi come due narici, lauoreremo di dentro; percioche lo spirito nociuo uscirà fuori, la qual cosa fatta, si murino i lati del pozzo. Si dee cauar il pozzo di larghezza di sette, o di otto piedi per ogni uerso, accioche col



murarlo, si conduca di sopra a due piedi. Il qual lauoro si inspes-  
si con uette e con stanghe di legno, e si faccia di tufo, o di selcie.  
Se l'acqua sarà limacciofa, o fangosa, si faccia buona col sale. Ma  
se mentre che si caua il pozzo la terra cade, o perche si rilassi, o  
perch'ella sia troppo humida, mettiui intorno intorno tauole di  
ritte & attrauerfa con puntelli che le sostengano, accioche la ro-  
uina non ricopriffe i cauatori.

*Del prouar l'acqua.**Cap. X.*

PROVERAI l'acqua nuoua a questo modo. Mettila in un ua-  
so netto di rame, & s'ella non ui lascerà la macchia, si tenga per  
buona. Et se bollita in uaso di rame non lascia arena, o fango  
nel fondo, sarà utile. Et se ui si cuocon dentro ageuolmente i le-  
gumi, o se sarà di color chiaro, & senza musco, o altra bruttura.  
Ma i pozzi che sono in alto, perforata la terra per fino al fondo  
dell'acqua, possono riuscir in cambio di fontane, se la natura del  
la ualle da pie ui consente.

*De gli Acquedotti.**Cap. XI.*

QVANDO si dee condur l'acqua, si mena per condotti mu-  
rati, per cannoncelli di piombo, per canali di legno, o per doc-  
cioni di terra. Se si condurrà per condotto murato, si dee saldar  
il canale, accioche l'acqua non possa uscir per le fessure, la gran-  
dezza del quale si dee fare alla proportion dell'acqua. Ma se l'ac-  
qua uerrà per piano in sessanta, o in cento piedi, si dichina la fa-  
brica a poco a poco per mezo pie, accioche l'acqua pos-  
sa hauer forza di correre. Ma se ui si interponesse alcun monte,  
o che noi condurremo l'acqua per le sue costiere, o che noi pa-  
reggieremo le cauerne al capo dell'acqua, per le quali poi si ua-  
da con l'edificio. Ma se ui si interponesse qualche ualle, si di-  
rizzino pilastri, o archi tanto alti alla proportion, quanto è la  
altezza del luogo doue si toglie l'acqua, o che si mette per can-  
noncelli di piombo, & passando per sotterra della ualle, si faccia  
salir colà doue piu piacerà. Ma piu saluteuole & utilmente si me-  
na per doccioni di terra cotta grossi due dita, i quali sieno dal-  
l'un de lati appuntati, di modo che l'uno possa entrar nell'altro



# A G O S T O

per un palmo almeno, le cui congiunture si debbon poi stuccar dentro con calcina uiua distemperata con olio. Ma innanzi che ui si uolga il corso dell'acqua, ui si dee metter dentro fauilla di fuoco mescolata con qualche liquore, accioche si possano incollar i doccioni, se hauessero alcun difetto. L'ultimo modo è di menarla con cannoni di piombo, iquali rendono l'acque nociue, per cioche del piombo trito si fa la biacca, la qual nuoce a corpi humani. Si deo parimente far con diligenza i ricetti dell'acque, accioche la uena pouera risponda abondeuolmente.

*Della misura & del peso de doccioni.*

*Cap. XII.*

LA misura de cannoni di piombo sia questa. Quegli da cento di dieci piedi, uogliono mille e ducento libbre. Quegli da ottanta ne uogliono nouecento e sessanta. Quegli da cinquanta pur di dieci piedi, ne uogliono seicento. Quegli da quaranta ne uogliono quattrocento e ottanta. Quegli da trenta, ne uogliono trecento e sessanta. Quegli da uenti di peso di quaranta, ne uogliono nouantasei.

*Dell'agresto melato.*

*Cap. XIII.*

METTI in sei sestari di sugo acerbo d'uua, due sestari di mel trito & pesto bene, & lascia cuocere al Sole per quaranta di.

*Delle Hore.*

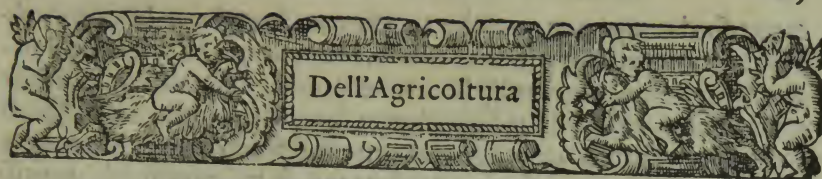
*Cap. XIII.*

L'ugual corso del Sole pareggia l'Agosto col Maggio.

Hora	1	piedi	23
Hora	2	piedi	13
Hora	3	piedi	9
Hora	4	piedi	6
Hora	5	piedi	4
Hora	6	piedi	3
Hora	7	piedi	4
Hora	8	piedi	6
Hora	9	piedi	9
Hora	10	piedi	13
Hora	11	piedi	23

IL FINE DEL NONO LIBRO.

Dell'Agri-



D I P A L L A D I O  
R V T I L I O E M I L I A N O  
H V O M O I L L V S T R E ,

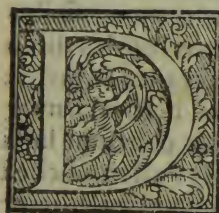
TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO DECIMO.



S E T T E M B R E .

*De l' arar la terza uolta i campi grassi, dell'empier i sottili, &  
del letamare. Cap. I.*



EL mese di Settembre s'arerà la terza uolta il campo grasso & ch'è usato a tener l'acqua in collo, auegna che quando l'anno è humido, si possa ancho arar la terza uolta, prima che hora. Et di questo tempo si semina e si torna ad arar di nuouo quel campo humido, piano, & sottile che noi dicemmo che si doueua arar prima del mese d'Agosto. I luoghi sottili & che son posti alla china, si debbono arar al presente, & seminar incontanente intorno all'equinottio. Si debbono ancho letamar i campi: ma ne colli piu spesso, & ne campi piu rado, a Luna scema, la qual cosa offermandosi nocerà alle herbe. Afferma Columella che a una bifolca bastano uetiquattro barelle di letame, & nel piano uentotto. Et si debbe in quel di medesimo distender tanto letame quanto piu si potrà, accioche seccandosi, non gionasse poi punto. Si letama ancho in ogni tempo di uerno; ma se non si potesse letama.

Palla.

R



## S E T T E M B R E

mar a suoi tempi per qualche accidente, spargi con la mano all'usanza de semi la poluere dello sterco, o di quel di capra innanzi che tu semini, & riuolgi la terra col farchiello. Et il letamar troppo in un tempo medesimo non fa pro, ma poco & spesso. Il campo acquidoso ricerca piu letame, & il secco meno. Ma se non ui è copia di letame, seruirà per leta me, se ne luoghi fabbionosi tu spargerai creta, o argilla, o ne cretosi & troppo spessi, fabbione; percioche si fa pro alle biade, & rende le uigne bellissime; per cioche il letame suol corrompere nelle uigne il sapor del uino.

*Del seminar il formento, & il farro ne luoghi freddi, & ombrosi.*  
*Cap. II.*

Di questo mese si seminerà ne luoghi uliginosi, o sottili, o freddi, o ombrosi, il formento, e il farro, intorno all'equinotio, quando è buon tempo, accioche le radici del formento s'appiglino, innanzi che uenga il uerno.

*Del rimedio dello humor falso, delle misure de semi, & di diuersi rimedi che appartengono alla seminagione.*  
*Cap. III.*

LA terra suol mandar fuori humor falso che ammazza le biade. Quando questo auiene, bisogna spargerui sterco di colombo, o foglie di cipresso, e ararle, accioche si mescolino con la terra. Ma il miglior di tutti i rimedi sarà, se lo humor che nuoce scolerà fuori per lo solco dell'acqua. Semineremo in una bifolca di un mezano campo, cinque moggia di grano, & altrettanto di farro; percioche il campo grasso ne torrà quattro. Se tu uestirai il moggio col qual si semina, con la pelle della Hiena, & che tu ui lasci star dentro alquanto il seme che si dee seminare, s'afferma che i feminati faranno bene. Oltre a ciò, perche alcuni animali sotterra, segando le radici, ammazzano il piu delle uolte i formenti, farà pro se si bagneranno per una notte i semi che si hanno da seminare, col sugo della herba che si chiama Sedo, mescolato con l'acqua, o se si macerano nel sugo del cocomero saluatico mescolato con acqua, & ben trite le sue radici. Alcuni altri quando si aueggono che le lor biade sostengono questo male, bagnano nel principio che uiene il male gli aratri, e i solchi, con la morchia, & con l'acqua predetta.



*Del seminar l'orzo Canterino.**Cap. IIII.*

H O R A si semina nel terren sottile l'orzo Canterino , cinque moggia per bifolca, & dopo questo lascia ch'i campi si riposino, se perauentura tu non dailo del letame.

*Del seminar i Lupini.**Cap. V.*

D I questo tempo, e ancho alquanto piu tosto, si semina il Lupino in qualunque generation di terra, & ancho nella cruda ; al qual farà pro che si femini innanzi che cominci il freddo . Non nasce nel campo limaccioso, & rifugge la creta. Ama la terra sottile & rossa. Bastano dieci moggia per bifolca.

*Del seminar il Pisello.**Cap. VI.*

N E L fin di questo mese semineremo il Pisello. Si diletta di terra facile & soluta, di luogo tiepido, & d'aria humida. Basta sparger tre moggia, o quattro per bifolca.

*Del seminar il Sisamo, & del romper i campi per seminar la Saggina.**Cap. VII.*

H O R A si semina il sisamo, in terren putrido, o nell'arene grasse, o nella terra ammontata. Basteranno per ogni bifolca quattro, o sei sestari. Alla fin di questo mese, romperemo la prima volta i campi, ne quali si dee seminar la Saggina.

*Della ueccia, del fien greco, & del seminar il farro.**Cap.**VIII.*

H O R A si semina la prima uolta la ueccia, e il fien greco per pasto de gli animali. Si copie la bifolca con sette moggia di ueccia, & con altrettante di fien greco. Si semina ancho il farro nel luogo sterile letamato. Spargiamo ancho dieci moggia d'orzo Canterino per bifolca intorno all'equinottio, accioche s'appigli innanzi al uerno . Se tu uorrai che si pasturi spesso, la sua pastura durerà fino al mese di Maggio; ma se tu uorrai ricoglierne il seme, durerà fino alle Calendi di Marzo, da indi in là, si dee guardar dal bestiamе.

R 2



## S E T T E M B R E

### *Del seminar il Lupino.*

*Cap. IX.*

DI questo mese si semina a tredici il Lupino, accioche i luoghi magri s'ingrassino. Et poi ch'egli è cresciuto, si riuolge sopra col uomero, accioche essendo tagliato s'infracidi.

### *Del formar i prati nouelli, & di rifar i uecchi*

*Cap. X.*

H O R A noi possiamo, così piacendo, formar i prati noui. Se noi possiamo elegger il luogo, lo torremo grasso, rugiadoso, piano, leggiermente inchinato, o ualle di questa maniera che l'acqua non ui prorompa incontanente, o che ella non ui si fermi lungamente. Si può formar il prato, se s'adacqua, in terreno soluto & sottile. Si dee adunque rimondar il luogo di questo tempo, & liberarlo da tutti gli impedimenti, e dalle herbe piu salde, & piu larghe, & dalle fratte. Et poi quando che sarà stato lauorato spesso, & risoluto bene col molto ararlo, leuatine i sassi, & rotte le zolle, si letami con letame fresco a Luna crescente, & si guardi dal calpestio de gli animali, & massimamente quando pious, accioche le pedate lor calcando il terreno, non lo facessero disuguale. Ma s'il musco offendesse & coprisse i prati uecchi, si dee radere, & netto per tutto ui si sparga il seme del fieno, & quel che fa pro per ammazzar il musco, ui si sparga spesso di cenere. Ma s'il luogo fosse sterile per gli herbacci, per la poca cura, & per la uechiezza, si ari, & si appiani di nuouo un'altra uolta; percioche egli è conuenueole arar piu uolte i prati sterili. Ma ne prati noui noi possiamo seminar le rape, & finita la lor ricolta, faremo il restante che noi dicemmo. Nondimeno noi spargeremo dopo questo la ueccia mescolata col seme del fieno. Non si debbe adacquare innanzi che il suolo si faccia duro, accioche la forza della acqua corrente, non corrompa la sua corteccia non anchora asfodata.

### *Della Vendemmia*

*Cap. XI.*

S I dee di questo mese far la uendemmia ne luoghi tiepidi & marini, & ne freddi si dee apparecchiare. Nell'impeciare i Dogli si terrà questo modo. Ch'il Doglio di 200. cõgi, s'impeci cõ dodici



libbre di pece, e poi si faccia quel meno che lo huomo puo stimar a suo giudicio. Si conosce il tempo della uendemmia. Se spremuta l'uua, i fiocini che son dentro ne gli acini cioè le granella, faranno fosche, & alcune di loro nere, la qual cosa auiene dalla lor natural maturezza. Coloro che son piu diligenti, mescolano una libbra d'ottima cera in dieci libbre di pece, la qual fa prò all'odore, e al sapore, percioche addolcendo morbidamente la pece, si sostiene ch'ella per lo freddo si spezzi. Nondimeno si dee cercar col gusto, se la pece è dolce, percioche spesse uolte i uini per la sua amarezza si guastano.

*Del mietere il miglio, e il panico, & del seminar i fagioli per mangiare, & dell'uccellare.*

*Cap. XII.*

HORA si mietono in certi luoghi il panico e il miglio. Si semina ancho il fagiolo per mangiare. E hora si mettono in punto le ragne, la ciuetta, & tutti gli altri stromenti per uccellare, intorno alle Calendi di Ottobre.

*De gli horti.*

*Cap. XIII.*

Si semina ancho di questo mese il papauero ne luoghi secchi e caldi, e si puo ancho seminar con l'altre herbe. Si dice ch'egli produce utilmente doue s'abbruciano arbuscelli e sarmenti. Di questo tempo, tu potrai seminar utilmente il cauolo, per trasportarlo poi nel principio di Nouembre, del qual si possa hauer la cima, di uerno, & nella primavera. Si puo ancho zappar tre piedi in fondo, & letamar a Luna scema, ogni spatio dell'horto che tu uoi seminar nel tempo della seguente primavera. Nel fin del mese noi semineremo il thimo, ma egli nasce meglio con le piante, auegna ch'egli possa ancho far bene col seme. Ama il campo aperto, magro e marino. Hora tu seminerai intorno all'equinottio l'origano. Ama d'esser letamato & adacquato fin tanto ch'egli s'appigli. Desidera luoghi aspri & sassosi. Ne di medesimi si semina il capparo & si distende largo, se il suo sugo nuoce alla terra. Si dee adunque seminar si che egli non uada piu innanzi in terren secco e sottile, attorniadolo con fossato, o con pariete di loro. Perseguita le herbe per se medesimo. Fiorisce la state. Si secca nell'occase delle uirgilie. Nell'ultimo di questo mese si semina ottimamente il Git. Et semineremo ancho il Nasturcio & l'aneto, ne luoghi



## S E T T E M B R E

temperati e caldi e le radici ne luoghi secchi, & le pastinache, e il cerfoglio intorno alle calendi di Ottobre, le lattughe, le bietole, il coriandolo, e ne primi di la rapa e i nauoni.

*Delle frutte.*

*Cap. XIII.*

NOI femineremo del mese di Settembre intorno alle Calendi d'Ottobre, o di Febraio, i tuberì co suoi germugli, o co noccioli, la cui tenera fanciullezza si dee nutrir con ogni diligenza. Si prenda la pianta di uelta con le radici. S'imbratti cō lo sterco del bue & col loto. Si metta in terra grassa & sommosa bene, e sotto si mettano conche marine e alga. Si sotterri per la maggior parte. Alcuni poi che hanno scosse le granella de pomi e seccate al sole, ne pongono nel tempo dell'autunno tre insieme, nella terra grassa e quasi come crinellata, le quali tre granella, si dice che diuentano un rampollo solo, il qual si dee aiutar con l'adacquarlo spesso, e col zapparlo così leggiermente, che toccandosi a pena la terra, induca uigore e forza alla semenza della pianta. Et passato l'anno o alquato più tardi la pianta che nasce di seme si può trapiantare, & a questo modo produce i frutti più dolci. Et alla fin di Gennaio o di Febraio, il rampollo de tuberì innestato nel cotogno fruttifica marauigliosamente. S'innesti in tutti i meli, ne peri, nelle prugne, e i rapolli di quel di Calabria fa meglio nel tronco fesso che nella corteccia, & di sopra si guernisce con pauiere, o con uaso di terra cotta, coperti i rampolli quasi fino alla cima con terra ben sommosa & letamata. Fanno però a tuberì, quelle cose che noi dicemmo di sopra fauellandosi delle pere. I tuberì si serbano, sotterrandoli nel miglio o mettendogli in orciuoli impeciati e inlotati.

*De pauimenti de palchi, & de mattoni.*

*Cap. XV.*

DI questo mese faremo i pauimenti su palchi, e i mattoni, secondo il modo che noi dicemmo nel mese di Maggio.

*Del Diamoron.*

*Cap. XVI.*

FA bollire un poco il sugo del moro saluatico, & poi mescola con due parti di sugo, una di mele, & così mescolate procaccia che il mele bolla fino alla sua grassezza.

BISOGNA che noi cogliamo l'uue che si uogliono serbare che non sien guaste, ne acerbe, ne tanto mature che mandino fuori il fugo, ma che sieno splendenti di granello, e callose con una certa morbidezza quando si toccano, e nettiamola bene da ogni cattiuo o marcio che ui fosse di fouerchio, nō ui lasciando ancho le granella l'acerbità delle quali non ha uoluto cedere alle lusinghe del caldo estiuo, e poi che tu harai tagliato i picciuoli de grappo li ungile intorno intorno con la pece, & appiccale in luogo secco, freddo, & al buio.

*Della uite il cui frutto si marcisce per l'acqua.* Cap. XVIII.

LA uite il cui frutto s'infracida per l'acqua, si dee spampanar da lati, un mese innanzi al tempo della uendemmia, & si dee serbar co pampani solamēte quella fronte, la qual posta al disopra, difende la parte di sotto dal troppo sole.

*Delle hore.* Cap. XIX.

LE hore del Settembre & dell'Aprile si conformano insieme.

Hora	1	piedi	24
Hora	2	piedi	14
Hora	3	piedi	10
Hora	4	piedi	7
Hora	5	piedi	5
Hora	6	piedi	4
Hora	7	piedi	5
Hora	8	piedi	7
Hora	9	piedi	10
Hora	10	piedi	14
Hora	11	piedi	24

IL FINE DEL  
 DECIMO LIBRO.



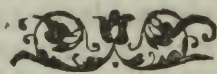


Dell'Agricoltura

D I P A L L A D I O  
R V T I L I O E M I L I A N O  
H V O M O I L L V S T R E ,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO,

LIBRO VNDECIMO.



O T T O B R E

*Del farro, del formento, dell'orzo, dell'eruo, del lupino, del pisello, del sisamo, & del fagiuolo. Cap. I.*



**N**O I semineremo del mese d'Ottobre il farro e il formento. La buona e giusta semination si fa dalle Calendi di Nouembre fino a tre di Dicembre, ne paesi temperati. Hora si porta e si sparge il letame ne campi. Et semineremo ancho l'orzo che si chiama canterino. Si semina in terra magra & secca, o in molto grassa. Et percioche per questo seme le terre si fanno magre, e le grasse lo uincono, però nelle magre egli non ha onde esso possa lor nuocere, conciosia che elle per la magrezza non possono sostener altro seme, & però non si dee porre in terra grassa. Possiamo ancho di questo mese seminar, l'eruo, il lupino, il pisello, e il sisamo. Semineremo il Sisamo e il fagiuolo (si come noi dicemmo) a quindici d'Ottobre, in terra grassa e tenace. Quattro moggia compiono una bifolca.

Del

NOI semineremo di questo mese il lino, se così piacerà, per-  
cioche egli non si dee seminare per la sua malitia, conciosia che  
egli consuma il grasso della terra. Ma se tu uuoi, seminisi in luogo  
grassissimo e un poco humido, e basteràno otto moggia a una bi-  
folca. Alcuni altri lo seminano spesso nel terren magro, accioche  
il lino nasca piu sottile.

*Del notar la fertilità delle uiti, la qual noi procacceremo col piantare.*

Cap. III.

HORA si fa oportunamente la uendemmia, nel cui tempo si  
dee por mente alla fertilità delle uiti, e segnar quelle che produ-  
con bene, accioche noi possiamo scieglierle per porre i fermenti.  
Columella afferma che la fertilità delle uiti non si puo conoscere  
in uno anno, ma in quattro si comprende la uera nobiltà de  
rampolli.

*Del por le uigne, del rifossarle, del ripararle, e del potarle, e de gli  
arbusi.*

Cap. IIII.

NELLA fin del presente mese, si pongono utilmente le uiti  
oue l'aria è calda e secca, oue il campo è arido e sottile, oue il col-  
le è discosceto & magro, si come io dissi a bastanza nel mese di  
Febraio. Et hora si fa ottimamente, ne luoghi fecchi, ne cal-  
di, ne sottili, ne magri, ne gli arenosi, & ne gli aridi, tutto quel  
che si è detto innanzi, intorno al pastinar, al por le uiti, al po-  
tar, al rifossare al riparar, & al far l'arbusto, accioche elle sieno  
aiutate dalle pioggie del uerno, contra la magrezza delle zolle.  
Percioche a questo modo l'affetate hanno da bere, e le ricise e co-  
perte non si riardono per lo ghiaccio, percioche in cotai luo-  
ghi non si sente la natura e il uigor delle brine.

*Dello scalzar la uite nouella.*

Cap. V.

PASSATO mezo il mese d'Ottobre si dee scalzar ogni uigna  
noua, o piantata o posta nelle fosse, o ne solchi, accioche se le ta-  
glino le radici fouerchie le quali ella produsse la state, le quali  
se si appigliassero, farebbon morir le radici di sotto, & così la  
Pallad. S



## O T T O B R E

uite resterebbe sospesa di sopra, per la qual cosa il caldo e il freddo nocerebbe alla uite. Ma queste radici non si debbon tagliar per fino al secco, si perche non rinascano un'altra uolta nel luogo medesimo, e si perche riceuendo la uite una nuoua piaga, nõ riar da per lo uigor del freddo che dee uenire. Le taglieremo adunque un dito pressò al pedale. Et se il uerno ui sarà dolce, lasceremo le uiti aperte, ma se sarà aspro, le copriremo innanzi che uēga il Dicembre, e se fosse crudissimo, daremo lo sterco del colombo alle uiticelle sotto il uerno. La qual cosa Columella dice che si dee far contra il troppo freddo per cinque anni continoui.

*Dell'utilità del rifossar la uite di questo mese. Cap. VI.*

ET però il rifossar di questo tempo, ne luoghi ch'io dissi è migliore, percioche la uite attende a fermar le sue radici, e non si cura altrimenti di produr i tralci.

*Dell'innestar gli arbori e le uiti. Cap. VII.*

DI questo mese, alcuni hanno usato innestar le uiti e gli arbori ne luoghi caldissimi.

*Del far gli uliueti, e del cultiuarli, de lor rimedi, del condir l'ulue, & del purgar le fosse e i riui. Cap. VIII.*

HORA di questo tempo noi faremo gli uliueti ne luoghi caldi e aperti, secòdo il modo e l'ordine che noi mostrammo nel mese di Febraio. Et faremo di questo mese ne predetti luoghi il semenzaio dell'oline, & tutte quelle altre cose che si appartengono a gli uliui. Condiremo ancho le uliue bianche si come si dirà piu oltre. Et ne paesi piu secchi e piu tiepidi, si scalzeranno gli uliui, di maniera che lo humor ui possa discender dalla parte di sopra. Columella comanda che gli si lieuino dattorno tutti i rampolli, ma a me pare che gli se ne debba lasciar qualch'uno, e il piu sodo, si perche egli socceda nel luogo della madre, e si perche meglio nutrito, e per beneficio della terra ammontata hauendo gia le sue radici, si possa trasportar per far l'uliueto senza altra cura di semenzaio. Hora, se si puo, interpolsti tre anni, si debbon letamar gli uliueti, & massimamente ne luoghi freddi. Sei libbre di sterco di capra, o ueramente un moggio di cenere basta a un'arboro,



nondimeno si dee sempre rader il musco a gli arbori. Et passata l'età d'otto anni, si potino come dice Columella. A me pare che si debba leuar ogni anno cioche essi hanno di secco, o di infruttuoso, o che nasce debolmente. Et se l'arboro non produce i frutti buoni & belli, si triuelli fino alla midolla, e si metta nel foro per forza un tallo rozzo di uliuastro, e scalzato l'arboro, s'imbagni di morchia & d'orina uecchia. Percioche gli arbori sterili, per questo quasi come a somiglianza di coito, s'ingrassano, ma se la sua malitia durasse anchora, bisognerà innestarlo. Di questo mese noi purgheremo le fosse e i riui.

*Rimedio per l'uua che fosse troppo acquidosa.* Cap. IX.

SE le molte pioggie haessero troppo imbagnato l'uua, comandano i Greci, che poi che il mosto sarà bollito la prima uolta, si tramuti in altre uasella, percioche a questo modo la acqua per la grauezza della sua natura ua in fondo, e il uino tramutato, si serbera puro, lasciando tutto quel ch'egli hauesse mescolato in se medesimo per le molte pious.

*Del far l'olio uerde, & dell'olio laurino.* Cap. X.

NOI faremo hora l'olio uerde in questa maniera. Ricogli l'ulie freschissime allhora ch'elle son di color uario, & se tu le ricorrai qualche di innanzi, distendile accioche non si riscaldino. Et se ue ne fosse qualch'una fracida o secca gettala uia. Et poi che tu harai messo in assetto il fattoio, insala l'ulie col sal bianco, o col grasso ch'è meglio, e per ogni x. moggia di ulie, mettine tre di sale & macina la prima uolta, e lasciale star cosi salate una notte in ceste nuoue, accioche elle perdino il sapor del sale, & la mattina si comincino a spiumare, percioche elle manderanno fuor l'olio con miglior corso e piu saporito per lo sale. Ma laua prima cō acqua calda i canali del fattoio, e tutti i uasi dell'olio, accioche non ui resti punto di rancio dell'anno passato. Et fa che il fuoco gli stia discosto, accioche l'olio non prenda l'odor del fumo. Hora nella fin del mese ricorremo ne luoghi secchi e caldi l'orbache dell'Alloro per farne l'olio.

*De gli horti.* Cap. XI.

SI semina d'Ottobre l'endiua accioch'ella serua nel tempo



# O T T O B R E

del uerno . Amano l'acque, & la terra soluta. Fanno bene ne luoghi arenosi e falsi, e ne marini . Se le dee apparecchiar la uanezza piana, accioche sfuggendo la terra, le sue radici non restino discoperte . Quando ella ha quattro foglie, si dee trapiantar nel luogo letamato . Hora si pongono le piante de cardi, e nel porle, taglieremo col ferro le cime delle lor radici, e l'imbratteremo di loto . Le porremo partite l'una dall'altra tre piedi per cagion del crescimento loro, ponendone in ogni fossa d'un pie due o tre. Et daremo loro spesso la cenere e il letame, sotto il uerno, ne di secchi & asciutti . Semineremo ancho di questo mese la senapa. Ama la terra arata, & se si puo appiccaticcia, auegna ch'ella nasca in qualunque luogo si sia . Si dee sarchiar continuamente, accioche ella si spolueri con suo prò, & non meno si gode dell'acqua. La scia star quella che tu uuoi per semenza, nel suo luogo piu proprio, ma quella che tu apparecchiarai a uso di mangiare, traspiantandola, si farà piu salda & piu forte . Il seme uecchio della senapa non è buono, ne per seminar ne per usare . Se rompendolo coudenti, tu uedi ch'egli sia uerde di dentro, farà nuouo, ma se sia bianco, farà uecchio. Di questo mese si dee seminar la malua, la qual andando contra al uerno non crescerà molto lunga. Si diletta di luogo grasso & humido, & ha piacer del letame . I suoi gambi si traspiantano, quãdo cominciano a mostrar quattro o cinque foglie . Se si pianta il suo gambo quando è tenero, s'appiglia meglio, ma se si fa quando è piu duro, diuenta languida . Il suo sapore quando non si traspianta è migliore, ma accioche elle non si rizzino cosi tosto in torso, metti nel mezzo loro, o mucchi di terra, o pietruzze . Si dee metter rada, e si diletta d'esser afsiduamente sarchiata . Si debbon nettar dalle herbe di modo, che le radici non sentano il mouimèto. Et se nel trasportar delle piante tu farai un nodo alle radici nasceràno terra terra . Hora semineremo ne luoghi temperati e caldi l'aneto . Si seminano ancho di questo mese le cipolle, la menta, la pastinaca il thimo, l'origano, e il capparo nel principio del mese, et la bietola ne luoghi piu secchi, e semineremo le ramolaccie, o le trasplanteremo ne luoghi lauorati accioche producano meglio, percioche questa è il rafano saluatico . Dobbiamo hora trapiantar il porro che fu seminato nel tempo della primavera, accioche si ingrossi nel capo . Vuole esser sarchiato afsiduamente & zappato, e poi che il gambo di porro è rappreso si tenga diritto come se fosse appiccato per i suoi piccioli, accioche il uoto che è di sotto dalle radici, si riempia col



crescimento del capo. Semineremo hora l'ocimo, il qual si dice che di questo tempo nasce piu tosto, se s'imbagna legghiermente con l'aceto.

*Delle frutte.**Cap. XII.*

COLVI che ha cura de secoli che hanno a uenire, dee hora pensare a seminar la pianta della palma. Dee adunque nel tempo di questo mese sotterrare i noccioli freschi de dattoli non uecchi, ma nuoui & grassi, & mescolar la terra con la cenere. Ma s'egli la uol por nella pianta, la ponga di Aprile, o di Maggio. Si di letta de luoghi aperti & caldi. E accioche ella cresca, si dee man tener con l'acqua. Ricerca terra soluta, o sabbione; di maniera però che quando si pone la pianta, se le metta sotto, o intorno, terra grassa. Si dee traspiatar d'uno anno, o di due, di Giugno, o nel cominciamento del Luglio. Si dee cauar intorno intorno affiduamente, accioche con l'adacquamento continuo uinca gli ardori della state. L'acque false fanno qualche pro alle palme, & quando son dolci, non hauendone di mare si infalano. Se l'arboro ha male, si dee, poi ch'egli è scalzato, imbagnar con feccia di uin uecchio, o tagliarli le barbicelle fouerchie delle radici, o metter tra le radici scauate un conio di falcio. Si sà manifestamente, che doue le palme nascono per lor medesime, il luogo non è punto utile per le frutte. I Pistacchi si seminano nel tempo dell'autunno, & nel mese d'Ottobre co suoi rampolli & co suoi gusci. Ma si fa meglio quando si pongono congiunti insieme il maschio, & la femina. Et dicono che quello è maschio, sotto la cui corteccia si nascondono due noccioli lunghi quasi come testicoli. Chi uorrà usar piu diligenza, forato il torso, gli apparecchierà empindoli di terra, & ui metterà dentro tre pistacchi, accioche ui nasca qualche ramuscello. Et poi che la pianta si sarà rapresa, si trapianti quinci ageuolmente di Febraio. Ama il luogo caldo, ma humido, & rende acqua & Sole. S'innesta nel terebinto di Febraio, o di Marzo, ma alcuni affermano che si puo ancho innestar nel mandorlo. Il Ciriegio ama l'aria fredda, e il terreno humido, ne paesi tiepidi cresce poco. Non puo sostenere il caldo. S'allegria de monti, & de colli. Noi dobbiamo trasportar la pianta del ciriegio saluatico del mese d'Ottobre, o di Nouembre, & essendosi appigliata la possiamo innestar la prima uolta di Gen-



# O T T O B R E

naio. Si possono far le piantate de ciriegi, se ne predetti mesi si spargono le ciriegie, le quali nasceranno ageuolmente. Io ho fatto pruoua di questa ageuolezza in questa maniera ch'io affermo che hauendo posto il ciriegio in luogo di pali per sostener le uiti, si sono appresi, & son diuentati arbori di ciriegi. Et si puo seminar del mese di Gennaio, & s'innesta meglio di Nouembre, o nel l'ultimo di Gennaio, quando ui sia bisogno. Alcuni dissero che si puo innestar d'Ottobre. Martial comanda che s'innesti nel tronco. Ma a me è socceduto felicemente l'innestar tra la corteccia e il legno. Et quegli che sogliono innestar nel tronco, si come dice Martiale, debbon leuar ogni lanuggine che ui fosse attorno; percioche egli dice, che rimanendo, nocerà molto a nesti. Si dee ne ciriegi & in tutti gli arbori che hanno gomma, hauer cura a innestarli quando essi non hanno gomma, o che hanno finito di hauerla. Il ciriegio s'innesta in se medesimo, nel fusino, nel platano come gli altri, & nel pioppio. Ama le fosse alte, gli spatii larghi, & d'esser foslato assiduamente. Si debbon potar tutte quelle cose che gli sono intorno di fracido, & di fouerchio, o di folto. Non ama il letame, & quando gli se ne desse traligna. Dice Martiale che accioche le ciriegie nascano senza noccioli, si fa a questo modo. Taglia l'arboro tenero fino a due piedi, & fendilo fino alla radice, & lieua uia con un ferro il midollo dell'una parte, & dell'altra, e stringi incontanente con un legame l'una & l'altra parte, e impiastrata con creta, o con loto la parte di sopra, & le fessure da lati (le quali dopo l'anno si saldano) innesta poi questa pianta co rampolli che non habbiano anchora fatto frutto, e di questi nasceranno ciriegie senza nocciolo. S'il ciriegio infracida se per humor conceputo, si pertugi nel tronco, accioche egli ne possa uscire. Se fosse molestato dalle formiche, bagnalo col sugo della porcellana mescolato con meza parte d'aceto, o ueramente ugni il tronco dell'arboro che fiorisce con la feccia del uino. S'egli sostien malageuolmente il caldo della Canicola, piglia acqua di tre fontane un sestaio per una, poi che il Sol è tramontato, & innaffialo, si che la Luna non uegga, o ueramente corona l'arboro con la herba sinfoniaca, o fagli letto della medesima a pie della corteccia di sotto. Le ciriegie non si serbano se nõ al Sole, fin tanto ch'elle s'increspino. Alcuni pongono gli arbori de mesi d'Ottobre, ne paesi caldi & secchi, & le cotogne intorno alle Calendi di Nouembre, e sotterrano il sorbo, e le mandorle ne semenzai, et spargono il seme delle pine. Si debbon di questo mese



condire, & serbare i frutti, secondo che si è detto ne titoli d'ogniun di loro, poi che sono stati maturi,

*Dell' Api.*

*Cap. XIII.*

Si castrano ancho di questo mese le cassette dell'api secondo che si è detto, le quali però bisogna uedere, & se ne è copia, le uarne, & se ne fosse mezanamente, lasciarne la metà per lo bisogno del uerno. Ma se si uedesse che nelle celle ui fosse carestia, non si dee tor nulla. Ma in che modo si faccia il mele, & la cera, si è ragionato di sopra a bastanza.

*Quelle cose che hanno detto i Greci, o altri del condir il uino  
& di curarlo.*

*Cap. XIII.*

PER non lasciar a dietro le cose ch'io ho lette, ho uoluto mostrar in questo luogo quel che hanno detto i Greci col mezzo della lor fede, intorno alla materia di condir il uino. I quali hanno distinto la natura del uino in questa maniera, cioè che essi uogliono che quel ch'è dolce sia piu graue, & quel ch'è bianco e alquanto falso sia conuenevole alla uescica: & quel che diletta col suo color giallo, sia acconcio alla digestion, & quel che è bianco & stitico, faccia pro allo stomaco debole, & che quel che è trasmarino, faccia pallido, & non generi molto sangue. Et che quel dell'ue nere si fa forte, & delle rosse soaue, & delle bianche tra l'uno & l'altro. Alcuni adunque de Greci nel condir i uini, aggiungono al uino, una metà, o una meza parte di mosto cotto. Alcuni altri Greci comandano che si serbi l'acqua marina netta, & tolta del mar quieto & puro un'anno innanzi: la qual dicono esser di questa natura, che ella in quello spatio di tempo lascia la falsuggine, & l'amarezza, & diuenta dolce & odorosa. Mescolano adunque col uino una ottaua parte di questa acqua con una cinquantesima di gesso. Et poi passati tre giorni, diguazzano il uasello, & promettono che non solamente danno l'età al uino; ma ancho lo splendor del colore; ma bisogna muouer il uino ogni noue dì, o ogni undici al piu; percioche cò lo spesso uederlo si potrà far giudicio s'egli si dee tenere, o uendere. Alcuni attuffano nel Doglio tre oncie di ragia secca trita, & diguazzano il doglio, & dicono che a questo modo si fanno i uini diuretici. Et comandano ch'il mosto ch'è lieue p le molte pioggie, ilqual si potrà



## O T T O B R E

conoscere al gusto si gouerni in questa maniera. Comandano che si cuoca ogni mosto fin che si consumi la uentesima parte, & ciò si farà se ui si aggiugnerà una centesima di gesso. I Lacedemoni lo coceuan tanto ch'egli si consumasse la terza parte, & nel quarto anno l'accomodauano a uso di bere. Insegnano ch'essendo il uino aspro, si fa soaue, se si metteran nel Doglio due bicchieri di fior di farina d'orzo intrisi col uino, lasciandoueli star per una hora. Alcuni ui mettono feccia di uin dolce, e alcuni altri ui aggiungono un poco di Gliciriza secca, & usano, hauendolaui tenuta lungamente col tramenar il uaso. E ch'il uino tra pochi dì si fa di perfetto odore, se tu metterai nel Mastello le bacche del mirto saluatico di monte, secche & peste, lasciandoleui star dieci dì, & che poi coli & usi. Inoltre secca all'ombra i fiori della uite arbustiuua, & postili con diligenza, & scelti, mettili in un uaso nuouo, & quando tu uuoi, aggiugni una misura di fiori ch'i Soriani chiamano Chenica, e tre mastella di uino, e impiastra di sopra il cocchiume, e apri il sesto o il settimo dì & usa. Per far uino che sia diletteuole a bere, dicono che si fa a questo modo, che nel uino si metta cosi a stima conueneuole, finocchio, & santoreggia & si diguazzi, o i pinocchi caldi di due pine, i quali legati in una pezzetta bianca si mettano nel Doglio, e impiastrato di sopra il cocchiume, e poi passati cinque dì s'usi. E che il uino di nuouo si fa uecchio, se pestandò insieme mandorle amare, essendo gōma di pino, fien greco, tanto dell'un quanto dell'altro, ne metterai per ogni anfora un bicchiero, & si fanno ancho grandi. Et se tu sentirai ch'egli si uoglia guastare, piglia aloe, mirra, & crocologia a ugal misura & pesta, & ridotti in poluere, mescola con mele, & mettine un bicchier per anfora. Per far ch'il uino d'uno anno paia di molto tempo, pesta insieme una oncia di meliloto, tre di Gliciriza, altrettante di nardo celtico, & due oncie d'aloepatico, e in cinquāta sestari metti sei cucchiari della predetta cōfettione, & fa ch'il Doglio stia al fumo. Affermano ch'il uin fosco diuenta bianco, se ui si mette dentro la farina di faua, o l'albumi di tre uoua bene sbattuto, e che il dì seguente si truoua chiaro, & che se ui si mette ancho dentro la pece Africana, si puo mutar il dì medesimo. Et dicono che ancho le uiti hanno questa natura, che se la bianca, o la nera si riduce in cenere, & si metta nel uino lo fa del suo colore, cioè che la nera lo fa nero, & la bianca, bianco, con questa ragion però, che si metta la misura d'un moggio di cenere di fermento abbruciato, nel doglio che tēga dieci anfore,



fore, & tenuto tre dì a quel modo, si cuopra, & s'inloti, & che pas-  
sati quaranta dì, si truoua il uin bianco ( se si hara uoluto così ) o  
nero . Affermano ancho ch'il uin morbido si fa forte, se ui si met-  
tono le foglie, o le radici dell'altea, cioè dello ibisco, o il suo tron-  
co tenero cotto, o gesso, o due scodelle di ceci, o tre pillole di ci-  
presso, o le foglie del bosso quante si puo pigliar con uua'mano, o  
il seme dell'appio , o la cenere de fermenti assottigliata ben dal  
fuoco. Et ch'il uino in quel dì medesimo si fa d'agro , limpido &  
buono, se tu pesti insieme dieci granella di pepe, & ueti pistacchi,  
con un poco di uino, mettendoli in sei sestari di uino , & lascian-  
do riposar & che poi si coli, & si usi . Inoltre che di feccioso si fa  
chiaro, se tu metterai in un sestario di uino sette noccioli di pino  
diguazzando bene, & lasciando poi riposare un poco, & poi si co-  
li & si bea. Inoltre, che si fa biaco, & gli si dà sapor di uin uecchio  
(la qual cosa si dice che fu insegnata a gli huomini di Creta dal-  
l'Oracolo d'Apolline Pithio) se si pestano quattro oncie di squi-  
nanto, quattro d'aloe patico, una oncia di mastice perfetto , una  
oncia di cassia fistola, una oncia di pepe, meza oncia di spiga In-  
dica, una oncia di mirra, e una oncia di incenso maschio non ran-  
cio, & ridotte in poluere, si criuelliuo, & poi quando il mosto bol-  
lirà, spiuma, e getta uia tutte quelle granella d'uua che uengono  
a galla per lo bollire. E allora metti in dieci anfore di uino, tre se-  
stari Italiani di gesso trito, & criuellato, tramutando prima in al-  
tre uasella, la quarta parte del uino da condire, e aggiugnui poi  
il gesso, & diguazza forte nel doglio il uino per due dì, con una  
canna uerde che habbia le radici. Et poi il terzo dì, metti piã pia  
no quattro cucchiari delle predette polueri in dieci anfore di ui-  
no, & poi sopraggiugnui, si come s'è detto di sopra, la quarta par-  
te del uino che tu haueui serbato in altre uasella, e riempi il do-  
glio, e diguazza di nuouo, accioche tutto il corpo del mosto prè  
da la forza, e il uigore delle spetierie che ui sono. Et poi cuopri, e  
impiastra il cocchiume, lasciando un picciolo foro , per lo quale  
respiri il uino che bolle. Ma passati i quaranta giorni, chiudi il  
predetto spiraglio, & poi usa il uino, come piu ti piacerà. Ma ol-  
tre a tutte l'altre cose, ricordati di hauer cura a questo, che ogni  
uolta che si muoue il uino, tu faccia muouerlo da qualche fan-  
ciullo senza barba, o da chi sia casto. L'impiastro che si fa al Do-  
glio, debbe esser, non di gesso; ma di cenere di fermenti. Si dice an-  
cho ch'il uino che fa pro allo stomaco, & che uale cõrra la peste,  
si fa a questo modo. Metti in una Metreta di buon mosto, innan-  
Palla. T



## O T T O B R E

zi ch'egli bolla, otto oncie d'assenzo pesto, inuolte in una pezza di panno lino, & passati quaranta dì, cauala fuori. Et trauasa il predetto uino in uasi minori, & usa. Hora di questo mese, coloro che costumano di medicar il uino col gesso, lo condiscono, leuata la prima schiuma del mosto bollente. Ma se il uino fosse naturalmente leggiero, & di sapor acquidoso, basterà metter in cento bigonci di uino due sestari di gesso. Ma se egli nasce saldo & potente, farà bastante la misura della metà delle predette cose.

*Che si fa il rosato senza rose.*

*Cap. XV.*

Tu farai al presente il rosato senza rose a questo modo. Metti nel mosto che non bolle anchora, le foglie uerdi del Cedro in una sporta di palma, & chiudi. Et passati quaranta dì, aggiugnui me-  
se usa quando piu ti parrà, come il rosato.

*Del uino delle frutte.*

*Cap. XVI.*

Di questo mese tu potrai far uino di tutte le pere, & le mele, & dell'altre frutte che si ricogliono ne lor luoghi.

*Del uino melato.*

*Cap. XVII.*

P I G L I A quanto mosto tu uuoi, fatto di uue maggiori, & piu nobili, uenti dì dopo ch'egli farà cauato delle tine, & mescolaua una quinta parte di buon mele non schiumato, e fortemente sbattuto tanto che s'imbianchi, & diguazza con canna che habbia le radici. E mouendolo a questo modo quaranta giorni, o cinquanta, sia meglio, di maniera che quando tu lo muoui, lo cuopra con un lenzuol che sia netto, per lo quale, bollèdo la predetta confettione, possa suaporare. Et passati cinquanta giorni, lieua con le man lauate & nette, cio che uenisse di sopra a galla, e poi chiudilo in un uaso col gesso, & serba. Nondimeno sia meglio se tu lo tramuterai nella seguente primavera in uasi minori e impeciati, & lo coprirai diligentemente col gesso, ponendolo in cella fredda & terrena, o sotterrando in parte i uaselli nella arena di fiume, o nella medesima terra. Usandosi ogni diligenza, come s'è detto, non si guasterà mai.

H O R A tu potrai far il defritto, il Caroeno, & la sapa. Ma facendosi tutte le predette cose col mosto, muteranno il nome, & la uirtù, per lo diuerso modo del farle. Percioche il Defritto, si chiama così da questa uoce feruere, che significa bollire, e s'intende fatto, quando si spuma forte, fino a tanto ch'egli si faccia spesso. Il Caroeno, quando nel bollire, perduta la terza parte, ne resta no due. la sapa quando resta la terza parte, la qual però è migliore se si cuoce insieme con mele cotogne, facendo fuoco con legne di fico.

*Del Passo.**Cap. XIX.*

S I farà hora il passo innanzi alla uendemmia, il qual si fa per tutta l'Africa grasso & piaceuole, & fino a tanto che serbandolo l'usurai in cambio di mele, ti guarderà sempre dall'infiammazione. Si ricogliono adunque molte uue passe, & si pongono in fiscelle di giunco alquanto rade, & poi si battono fortemente con bacchette. Et poi ch'il corpo dell'uue si farà disfatto per le battiture, si sprieme in una sporta. Et si chiama poi passo tutto quel che si scola, & posto in uasello, si serba a uso di mele.

*Del Cotognato.**Cap. XX.*

L E V A T A la buccia delle mele cotogne mature, tagliale in picciolissime particelle, & getta uia il duro che è nel mezo. Et poi cuocile nel mele fino alla metà, & condite spargiui sopra del pepe pesto. A un'altro modo. Mescola insieme due sestari di sugo di mele cotogne, un sestario & mezo d'aceto, & due di mele, & cuoci tanto che tutta quella mescolanza paia la grassezza del puro mele. Et poi mettiui dentro due oncie di pepe, & di Gengiuo pesto.

*Del serbar il fermento fatto di mosto.**Cap. XXI.*

F A R A I una farinata di fermento nouo purgato, & distemperala col mosto, tolto allora allora di sotto a pie di chi lo pigia di maniera che tu metta in un moggio di farinata, una mezzina di mosto, & poi secca al Sole, & di nouo ribagna col mosto, &



# O T T O B R E

secca. Et poi che tu harai fatto la terza uolta a questo modo, farai foccaccine della farinata, & quando saranno secche al Sole, serbale in uasi nuoui di terra cotta, e ingessa. E usale in qualunque tempo dell'anno che tu uorrai in luogo di fermento.

*Dell'Uua passa.*

*Cap. XXII.*

Tu farai l'uaa passa Greca in questa maniera. Torci nella uite i grappoli che hanno gli acini migliori, e dolci, & chiari, & aspetta che s'appassiscano per loro medesimi, & poi spiccatigli dalla uite, appiccali all'ombra, & quando tu riponi ne uasi l'uaa cotti passa, metti nel fondo del uaso i pampani freddi per lo secco del tempo, & stropicciali con la mano. Et poi che tu harai pieno il uaso, aggiugnui di nuouo altri pampani, non però caldi, & cuopri, & serba in luogo freddo & secco, oue non sia fumo.

*Delle Hore.*

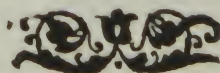
*Cap. XXIII.*

L'Ottobre si pareggia con l'ombre al Marzo

Hora	1	piedi	25
Hora	2	piedi	15
Hora	3	piedi	11
Hora	4	piedi	8
Hora	5	piedi	6
Hora	6	piedi	5
Hora	7	piedi	6
Hora	8	piedi	8
Hora	9	piedi	11
Hora	10	piedi	15
Hora	11	piedi	25

## I L F I N E D E L

### VNDECIMO LIBRO,





DI PALLADIO

RVTILIO EMILIANO

HVOMO ILLVSTRE,

TRADOTTO PER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO DVODECIMO.



NOVEMBRE

*Della semenza del grano, del farro, dell'orzo, della faua, della lente, & del  
seme del lino.* Cap. I.



EL mese di Nouembre noi semineremo il formento e il farro giustamente & come si dee. Cinque moggia d'amendue le generation de semi, bastano a una bifolca. E hora semineremo l'orzo maturo. Nel principio di questo mese spargeremo ancho la faua, la qual desidera luogo grassissimo, o letamato, o ualle la qual s'ingrassi per fugo che ella riceua dalle parti di sopra. Prima si semina, e poi si rompe, & allhora si solca. Si dee sommuouer la terra e romper le zolle largamete, accioche ella si possa coprir meglio. Dicono che nel seminar la faua ne luoghi freddi, non si deon romper le zolle, accioche i germogli nel tempo de ghiacci coperti dall'ombre delle zolle si difendano. La terra non s'ingrassa, perche ella si semini (si come credono alcuni) ma patisce meno per cioche Columella dice che quel campo e stimato migliore e piu utile per i formenti, il quale e stato uoto l'anno dinanzi, che quel-



## N O V E M B R E

o che rimase con le canne delle faue che si raccolsero. Sei moggia bastano a una bifolca di terra grassa, & a una mezana piu. Nello spesso produce bene. Non sostiene il terren ch'è magro, & nebbioso. Si dee hauer cura a seminarla a quindici della Luna quando ella non ha anchora sentito la ripercussion del sole. Ma alcuni dicono che si dee piu tosto elegger la quartadecima. I Greci affermano che macerandosi il seme della faua nel sangue del capponne, che le herbe nimiche non gli noccono. Et che bagnati i semi il di innanzi nell'acqua nascono piu tosto, & che imbagnati col nitro, son piu agenoli a crescere. Si semina hora la lente, si come si disse, nel mese di Febraio. Si puo ancho in tutto questo mese sparger il seme del lino.

*Dell'ordinar i prati nuoui, del por le uiti, e rissar e scalzar intorno intorno le nouelle.* Cap. II.

NEL principio di questo mese, possiamo ordinar i prati nouelli, secondo che noi dicemmo. Et ancho per tutto questo mese si potranno por le uiti, ne luoghi caldi, secchi o aperti. Et hora si potrà con ragion rissar, & zappar dattorno ne luoghi freddi, le uiti nouelle & le piante de gli arbori, e bisognerà coprirle innanzi a quindici. Et hora, dopo che i Mergi faranno stati tre anni piegati, si potranno tagliare.

*Del riparar la uigna uecchia posta o sul giogo, o in pertica.* Cap. III.

HORA, & da quinci innanzi, la uigna uecchia che è sul giogo o su la pergola, essendo di saldo & d'intero tróco, si dee letamare. Poi ch'ella sarà scalzata, e potata stretta, si ferisca la parte uerdissima della corteccia tre piedi o quattro da terra, & si caui spesso dattorno. Percioche le piu uolte (si come dice Columella) il germoglio nasce di quel luogo, & uenendo la primavera infonde la materia con la qual si ripara la uite uecchia.

*Del potar le uiti, & de gli arbori ne luoghi temperati, & d'altre cose.* Cap. IIII.

HORA si fa la potagion dell'autunno, nelle uiti & ne gli arbori, & massimamente ne paesi oue l'aria tiepida ne inuita, & si potano gli uliueti, & si ricoglie l'ulua, quando ella comincia a esser



di diuersi colori, della qual si farà l'olio piu tosto che si potrà, per cioche come ella comincia tutta a nereggiare, quel che ella tolse altrui di speranza con la lunghezza, ricompensa poi con l'abbondanza dello humore. La potagion dell'uliu e di tutti gli altri arbori è utile (se però il costume del luogo il sostiene) se tagliate le cime, si piegano all'ingiu i rami che escon fuori da lati. Ma se l'arboro sarà libero & nō gouernato; poi che sia purgato tutto il corpo dell'arboro dalla parte di sotto, si dee far ch'egli sia piu alto de gli animali, acciò ch'egli non sia offeso da loro, e accioche essendo per se medesimo sicuro, si possa ageuolmente gouernare.

*Del por gli uliueti, & del curar gl'arbori infermi, e di molte altre cose.*

*Cap. V.*

Si pongono hora ne luoghi caldi, & nelle region secche gli uliueti, si come noi dicemmo in Febraio. Quest'arboro ama, posto in luogo alto, d'esser mezanamente imbagnato dallo humore, e assiduamente zappato, e ingrassato con abbondanza di letame, & d'esser agitato piaceuolmente da uenti. Di questo mese rimedieremo a gli uliui sterili con quei medicamenti che noi dicemmo di sopra. Hora si posson fare ottimamente le corbe, i pali tondi, & gli sfessi. Et ne luoghi temperati si fa debitamente l'olio laurino.

*De gli horti.*

*Cap. VI.*

Si semina di questo mese ottimamente l'aglio & il porro, massimamente nella terra bianca ben cauata e fommossa senza letame. Fa i solchi nelle uanezze, & poni i semi ne luoghi piu alti, quattro dita partiti l'un dall'altro, & altrettanto sotterra. Se tu gli sarcherai spesso, crescerāno molto piu. Se uuoi far che l'aglio habbia gran capo, quando il gambo comincia a uscir fuori, calca la terra, per cioche il sugo ritornerà in dietro a gli spicchi. Si dice che se si semina e si ricoglie quando la Luna è sotterra, non harà così cattiuo odore. Gli agli posti nella paglia, o appiccati al fumo dureranno. Si puo ancho seminar la cipolla, & gouernar la pianta de cardi, e si semina il ramolaccio, & la conietta.



# N O V E M B O R E

*Delle frutte.*

*Cap. VII.*

I NOCCIOLI del pesco si pōgono hora, ne luoghi caldi, ma ne gli altri il Gennaio, nell'aie ben lauorate, partiti l'un dall'altro due piedi, doue essendo cresciuti alquāto, si possano poi trapian tar altroue. Ma i noccioli si debbon metter con la punta in giu, e non si sotterrino piu di due o di tre dita. Alcuni serbano i noccioli che si hāno a porre in un paniere seccati prima, per pochi di nella cenere mescolata con terra soluta. Ma io gli ho serbati senz'altra cura fino al tempo dell'innestare. Fanno in qualunque luogo si uoglia. Ma se saranno perauentura in suolo arenoso e humido, e in aria calda, i frutti e le frondi saranno di lunga durata, ma ne luoghi freddi e massimamente uentosi, se non son perauentura difesi da qualche riparo, si muoiono. Si deon liberar spesso i germogli dalle herbe, mentre che son teneri. Le piante di due anni si possono acconciamente trasporre in picciola fossa. Non si deon porre troppo di lungi l'una dall'altra, accioche essendo insieme schifino il caldo del sole. Si debbono scalar all'autunno, & letamar con le lor medesime foglie. Si dee potar nell'autunno rimuendo solamente le uerghe putride e corrotte, percioche se noi tagliafimo il uerde si secca. Se l'arboro è infermo bisogna imbagnarlo con feccia di uin uecchio mescolata con acqua. I Greci affermano che le pesche nascono scritte, se sotterrati i noccioli, & poi che dopo v i i. di si faranno cominciati ad aprire, tu cauerai loro la midolla, & ui scriuerai col cinapro cioche ti piacerà piu, & poi legati insieme co suoi noccioli, gli sotterreri un'altra uolta. Le generationi delle persiche son queste, le duracini, le mature in nanzi tempo, le persiche, e l'armenie. Se quest'arboro si riarde per lo caldo del sole, s'aiuti con l'ammontargli spesso la terra da pie, e s'adacqui ogni giorno sul tardi, e si difenda con qualche riparo che gli faccia ombra. Gli fa prò, se ui si appicca la spoglia d'una ferpe. Contra la brina gli gioua il letame, o la feccia del uino mescolata con l'acqua, o l'acqua (e sia meglio) nella qual sia cotta la faua. S'egli patisse i uermini, la cenere mescolata con la morchia gli ammazza, o l'orina del bue cō una terza parte d'aceto. S'i frutti hanno difetto di cadere, scoperte le sue radici ui si ficchi dētro o nel pedale, un conio di lentisco o di terebinto, o ueramente triuellato nel mezo, ui si cacci un palo di falcio. Se l'arboro farà i frutti rugosi o putridi, si tagli all'intorno la corteccia di sotto, e poi che ne sarà uscito un poco di humore, si cuopra la piaga o cō argilla



argilla, o con loto impagliato. Il persico fa le pesche grandi, se quando egli fiorisce s'imbagna per tre dì, con tre sestari di latte di capra. Contra i difetti del persico fa prò lo sparto legato, o pendente da rami. S'innesti di Gennaio, o di Febraio ne luoghi freddi, e di Nouembre ne caldi, massimamente uicino a terra, essendoui stati foltissimi rampolli, & nati presso al pedale; perciò che le cime o non terranno, o tenendo non potran durar lungamente. S'innesta in se medesimo, nel mandorlo, e nel fusino, ma l'armena, e quella che si matura anzi tempo, ne fusini, ma la duracina si confà meglio col mandorlo, & dura piu lungamente. Il pesco si puo innocchiare (che si dice ancho impiastrare) d'Aprile, o di Maggio ne luoghi caldi, ma in Italia uscendo l'uno e l'altro mese, e di Giugno, tagliato di sopra il tronco, e impiastrate molte gemme, a quel modo che si è detto di sopra. Il persico diuenta rosso, se innestandolo si ficca nel platano. I duracini si conseruano, conditi nell'osimele, o nella salamuoia, o se trattine i noccioli, si seccano o pendono al sole come i fichi. Inoltre io ho ueduto spesso trar i noccioli alle duracini, & porle nel mele, & esser di sapor diletteuole e grato. E oltre a ciò si serbano ottimamente, se empiendo il lor buco cò una gocciola di pece bollente, le metterai a notare in un uaso pieno & rinchiuso di sopra.

*Del Pino.*

Si crede ch'il pino faccia prò a tutte quelle cose che gli si seminano sotto. Noi semineremo il pino co' suoi noccioli, d'Ottobre, o di Nouembre ne luoghi caldi e secchi, ne freddi e humidi di Febraio o di Marzo. Ama luogo sottile & spesse uolte marino, e si troua esser grande tra falsi & tra i monti, ma ne uentosi & ne gli humidi, cresce piu lietamente. Ma, o seminalo ne monti, o in qualunque spatio che tu uuoi, darai a questa generation quel terreno che non puo esser utile a gli altri. Ara adunque i luoghi con ogni diligenza e purgali, e poi spargi il seme all'usanza del formento, e cuoprilo leggiermente col sarchiello, & non si dee asconder piu d'un palmo. Si dee guardar lo arboro tenero dal bestiam, accioche non essendo anchora forte, non fosse scalpicciato. Farà prò se per tre di innanzi tu macererai i noccioli nell'acqua. Dicono alcuni ch'il frutto del pino si domestica alquanto col trapiantarlo, & fanno a questo modo. Prima sotterrano molti semi in uaselli ripieni di letame & di terra, & poi che saranno  
Pallad.



## N O V E M B R E

no cresciuti, lasciato quello che sarà piu saldo, lieuan uia tutti gli altri, & peruenuta poi al debito crescimēto, traspongono la pianta di tre anni con tutti i uaselli, i quali rotti nella fossa, fanno agio alla pianta che possa distender le sue radici. Nondimeno ui mescolano sterco di caualla, facendoui sotto per ordine il loto dello sterco a suolo a suolo. Si dee tuttauia hauer cura che la radice ch'è una sola e diritta, si possa fino alla sua sommità trasportare in terra & senza lesione. Il poter le piante nouelle del pino le promuoue in tanto, ch'elle crescono il doppio (si come io ho provato) di quel che tu poteui sperare. Le pine possono star su l'arbore fino a questo mese, & si ricoglian le piu mature, nondimeno questo si dee far innanzi che si mostrino i pinocchi, i quali se nō si purgano non posson durar lungamente. Nondimeno alcuni affermano, che si conseruano in uasi nuouo cotti, & ripieni di terra co lor gusci.

### *Del susino.*

SE si seminano i susini ne noccioli di autunno del mese di Nouembre, si debbon sotterrar due palmi in terren putrido e bene smosso. I medesimi noccioli si pongono di Nouembre, ma si deon macerar prima per tre di innāzi nella liscia, accioche sieno astretti a germugliar tosto. Si'pongono ancho nella pianta, la qual noi prenderemo dalla corteccia uscendo Gennaio, o nel Febraio impiastando le radici col loto. S'allegnano di luogo humido e grasso. Fanno meglio nell'aria tiepida, nondimeno sostengono ancho la fredda. Se s'aiutano col letame ne luoghi ghiarosi e petrosi, si fa ch'i frutti non caggiono e non son uerminosi. Si deon diueller i rampolli dalle radici, fuor ch'i piu diritti, i quali si serberanno per farne pianta. Se l'arbore è infermo, si deono imbagnar le radici con la morchia mescolata con altrettanta acqua, o con sola orina di bue, o di huomo, ma che sia uecchia mescolata con due parti d'acqua, o con cenere di forno, e massimamente di fermenti. S'i frutti caggiono, caccia nelle radici triuellate un conio d'uliuastro. Se si unge con terra rossa e un poco liquida, si ammazzano i uermini che danno noia all'arbore, ma si dee far con qualche giudicio accioche credendo di far bene all'arbore, non se gli faccia male. Se gli fa prò adacquandolo e zappandolo spesso. S'innesta meglio alla fin di Marzo nel tronco fesso, che nella corteccia, o di Gennaio innanzi che la gomma cominci a lagrimare.



S'innesta in se medesimo, & riceue il persico, o il mandorlo, o il melo ma lo fa tralignare, & lo fa picciolo. Le fusine si seccano al sole su i graticci, poste in luogo piu secco. Et queste son quelle che si chiamano damascene. Alcuni altri le tuffano, colte cosi fresche, nell'acqua marina, o nella salamuoia bollente, e poi cauatele, le seccano al sole o nel forno tiepido.

*Della castagna.*

LA castagna si semina, & con le piante che nascono per lor medesime, e col seme. Ma quella che si semina con le piante è cosi inferma, che si dubita della sua uita per due anni continui. Si dee seminar con le medesime castagne, cioè co suoi semi di Nouembre, di Dicembre, & anchò di Febraio. Le castagne che si hanno a porre, debbon esser fresche, grandi, e mature, le quali se noi planteremo di Nouembre, facilmente nasceranno. Ma se le porremo di Febraio, faremo ch'elle durino fino a quel tempo. Si secchino sparse all'ombra, & poi condotte in luogo secco & stretto, si mettano in monte, e si cuoprino diligentemente con arena di fiume, & dopo trenta dì leuata l'arena, mettile in acqua fredda. Quelle che son sane uanno al fondo, & quelle che rimangono a galla non son buone. Sotterra parimente quelle che tu harai prouate prima, e dopo trenta giorni prouale un'altra uolta, & quando tu harai fatto questo tre uolte, potrai seminar nel cominciamento della primavera, quelle che saranno durate incorrotte. Sono alcuni che le serbano in uaselli pieni d'arena. Amano il terreno morbido e soluto, ma non arenoso. Fanno ben nel sabbione, ma che sia humido. La terra nera è lor molto acconcia, e la carbonchiosa e il tufo diligentemente infranto. A pena fa nel campo cretoso, ne ancho nella terra rossa. Non puo nascer nell'argilla, ne nella ghiaia. Ama l'aria fredda, e non ricusa il tiepido se lo humore acconsente. Si diletta di paesi ombrosi & scoscesi, & massima mente uolti al Settentrione. Il luogo che si assegna per questo arbore si dee pastinare o uāgare, un piede & mezzo d'altezza o due, & risoluer tutta la terra, o ne solchi posti per ordine o con gli aratri, la qual si satii di letame, & ridotta in poluere riceua il seme delle castagne, il qual non si dee sotterrare piu giu che no-



## N O V E M B R E

ue oncie d'un piede, & per conoscerlo si dee por a ciascun seme una uerga per segnale e i semi si pōgano insieme a tre, & a cinque per uolta, e partiti tra loro tre piedi o quattro, le quali quando ti piacerà di trasporre, le douerai traspor di due anni. Nondimeno il luogo dee hauer un condotto, onde lo humore scoli, accioche trouando il letame non affogasse il germuglio. Colui che uolesse, puo rifossar i ramuscelli che nascono giu dal pedale nelle radici. Il castagneto nuouo si dee zappar assiduamente del mese di Marzo e di Settembre, & se si aiuta col potarlo cresce tanto piu. La castagna s'innesta (si come io ho prouato) sotto la corteccia di Marzo e d'Aprile, nondimeno risponde nell'un modo e nell'altro. Si puo ancho ingemmare. S'innesta in se medesima e nel falcio, ma nel falcio si matura piu tardi, & diuenta di sapor piu aspro. Le castagne si serbano su graticci, o nel sabbione, si ch'elle non si tocchino, o ne uasi nuoui di terra & sotterrate in luogo secco, o rinchiusse nel legno cauo del faggio & inlotate si che non ui sieno spiragli, o sotterrate nella paglia dell'orzo ben trita o nelle sporte tessute di herbe palustri.

### *De gli altri frutti.*

DI questo mese noi mettiamo ne luoghi caldi & secchi, le piante delle pere saluatiche, le quali noi possiamo poi innestare, & delle melegranate, & de cotogni, & del cedro, & del nespolo, del fico, del forbo, delle carobe, & le piante del ciriegio saluatico che si debbon poi innestar secondo il modo del tallo, e i semi delle mandorle, e le noci, si ponghino ne semenze ai si come si è detto.

### *Dell'Api.*

### *Cap. VIII.*

L'API fanno in questo mese il mele de fiori del tamarisco & de gli altri che son saluaticchi, il quale non si dee tor loro, bisognando per lo uerno seguente. Si debbono ancho nettar al presente le lor cassette da ogni bruttura; percioche nel uerno che uiene non bisogna ne muouerle, ne aprirle. Ma si debbon far



tutte le cose predette quando è bel tempo, & caldo, & si mondinno i luoghi dentro con qualche penna d'uccello, quando non uì si possa aggiugner con le mani. Et impiastriamo tutti gli spiragli che son di fuori col loto mescolato con lo sterco del bue, & coprendo di sopra di ginestro, o d'altra generation di coperto, facciamo quasi come una casa, accioche l'api possano esser difese & guardate dal freddo, & dalla tempesta.

*Rimedio alle uiti che son morbide senza far frutto.* Cap. IX.

HORA bisognerà potar stretto le uiti che ne luoghi caldi & aperti non fanno frutto, & che producendo gran moltitudine di foglie, ricompensano la carestia del frutto con l'abondanza delle frondi; ma ne freddi si poteranno di Febraio. Et se pur elle durassero in quel difetto, cauatele intorno intorno, le ammonteremo con arena di fiume, o con cenere. Alcuni mettono i sassi tra gli scompigliamenti delle lor radici.

*Rimedio alla uite sterile.* Cap. X.

I GRECI comandano che ne tempi & ne luoghi medesimi, si curino le uiti che sono sterili in questa maniera. Dicono che fendendo il tronco, uì si dee metter una pietra, & che si dee imbagnar con quattro Cotile di orina uecchia di huomo, accioche stilandosi trapassì alle radici. Et che poi uì si dee aggiugnere terra mescolata con letame, & che si riuolga intorno, & scauar intorno alle radici, tut to il suolo.

*Del far il Rosaio con pochi ramuscelli.* Cap. XI.

A VEGNA ch'ì Rosai si debbon far di Febraio, nondimeno gli potremo far ancho di questo mese ne luoghi caldi, aperti, & marini. Et se non hauendo copia di piante tu uorrai di pochi ramuscelli farne molte, taglia i rampolli gemmati di quattro dita co suoi nodi, & rissalfali e aiutali col letame & con l'acqua. Et poi che sarà passato uno anno, trapianta quegli che son partiti tra loro di piedi, e empine il suolo che tu assegnerai loro.



## N O V E M B R E

*Del serbar l'uua su la uite fino al tempo della uendemmia. Cap. XII.*

AFFERMANO i Greci che per serbar l'uua su la uite fino al tempo della primavera, tu debba far una fossa intorno alla uite ch'è piena di frutto in luogo ombroso, di altezza di tre piedi, & di larghezza di due, & mettiui del sabbione, & cacciaui dentro canne, su le quali tu andrai torcendo assiduamente i fermenti pieni d'uua, legadogli, senza offender i grappoli, si che nō tocchi no il suolo, & cuopri, accioche l'acqua non ui trapassi. Oltre a ciò insegnano che se tu uoi serbar lungamente l'uua su le uiti, o i frutti su gli arbori, che tu gli sospenda chiusi tra uasi di terra cotta, forati di sotto, & coperti di sopra, auegna che le frutte coperte di gesso, durino ancho lungo tempo.

*Delle Pecore, & delle Capre. Cap. XIII.*

GLI Agnelli nascono in questo mese; ma come è nato l'agnello, si dee leuar incontanente dalle poppe della madre; percioche si dee munger prima con la man quel poco di latte che per sua natura è spesso, il quale i pastori chiamano Coloster; percioche se non si leuasse, nocerebbe a gli agnelli. Et poi ch'egli è nato, si tenga chiuso con la madre due dì. Et poi si serbi nelle chiusure calde & oscure, & così diuisi, le madri si posson mandare alla pastura. Basta che elle lattino gli agnelli la mattina innanzi ch'elle si partano, & la sera quando elle tornano satolle dalla pastura. I quali mentre che rinchiusi nelle stalle pigliano qualche uigore mangino o crusca, o melica, o farina d'orzo essendouene copia, fino a tãto ch'essi possano andar con le madri alle pasture comuni.

*Dell'ordine del pascere.*

LE pasture utili per le pecore son quelle che si hanno ne campi nouali, o ne prati piu secchi. Il sale sparso spesso, o mescolato nella pastura, o messo loro innanzi, lieua alle pecore ogni fastidio. Et nel tempo del uerno, se si ha carestia, si dia loro, o fieno, o paglia, o ueccia, o le cime delle frōdi dell'olmo, o del frassino che è pasto piu facile. Ne mesi del caldo, si debbon pascere all'alba allora che la rugiada fa lodabile per la sua soauità la teneretta graminia. Et poi alla quarta hora quando il Sole scalda, si dia lor da bere acqua chiarissima di fiume, o di pozzo, o di fonte. A mezo



di, si meni la gregge o in ualle, o sotto qualch'arboro ombroso. Et come poi dechinando il caldo del dì, il suolo si comincia su la sera a far humido per la rugiada, riuochiamole alla pastura. Ma nel tempo della state, & ne dì della Canicula, si deon pasturar in tal modo, ch' i capi delle greggi sien sempre uolti al cōtrario del Sole. Ma nel uerno, o nella primauera, non deono uscìr alla pastura, se non quando sarà risoluto il ghiaccio, perche la herba oue farà la brina, genera lor infermità, & però basterà menarle all'acqua una uolta il dì. E' usanza di nutrir le pecore Greche, si come l'Asiane & le Tarentine piu tosto nelle stalle che ne cāpi, & metter le sopra un suolo di tauole forato, accioche essendo le stalle sicure, & scolandosi lo humore, le pretiose lane non sentino offesa. Bisogna lauarle tre uolte l'anno, & ungerle i dì sereni con olio, & con uino. Et dobbiamo abbruciare spesso, per le serpi, che per lo piu s'ascondono sotto i presepi, il cedro, e il galbano, o i capelli di donna, o le corna di ceruo.

*Delle Capre.*

HORA si debbono commetter i Becchi, accioche si possano hauer i parti ne principi della primauera. Si dee elegger il Becco che habbia sotto al mento due pendacoli come mammelle, di gran corpo, di gambe grosse & corte, & di piena ceruice, e con gli orecchi piegati, & graui, & con capo picciolo, di netto, & spesso, & lungo pelo. E' conueneuole a entrar alle capre innanzi a un'anno; percioche non dura oltre a sei anni. Le Capre deono hauer il medesimo corpo, ma si deono elegger con gran poppe: nondimeno non si deon rinchiudere insieme in un luogo tante Capre, quante si rinchiudon le pecore, nel qual non dee esser ne sterco, ne loto. Si debbon dar spesso a capretti oltre il latte, l'ellera, & le cime de gli arbuscelli, & del lentisco. Quelle di tre anni si possono ottimamente alleuare. Si deon render quegli che generano le madi piu tenere, ma non si debbon serbar oltre a gli otto anni; per cioche questa generation d'animali quāto piu uiue, diuiē sterile.

*Del ricor le ghiande.*

*Cap. XIIII.*

HORA di questo tempo noi dobbiamo hauer cura a ricor le ghiande e a serbarle, la qual cosa faranno i fanciulli, & le donne secondo che esse fanno quando ricoglion le bacche.



## N O V E M B R E

*Del tagliar il legname.*

*Cap. XV.*

**H O R A** si dee tagliar il legname per le fabriche, quando la Luna scema. Ma bisogna che quando tu harai ricisi gli arbori con l'accette fino alla midolla, tu gli lasci star per qualche dì, accioche lo humor essendouene punto si scoli per quelle parti. Questi arbori sono utili tra tutti gli altri, cioè l'Abeto, il quale si chiama Callico, il quale se non si bagna, è leggiero, rigido, & dura lungamente nell'opere, e secco. Il larice è utilissimo, del quale se tu ficcherai le tauole nella fronte, & nella fin de colmi, harai trouato rimedio contra al fuoco; percioche non riceuono la fiamma, & non posson far carboni. La Quercia è durabile, se si sotterra, o che se ne faccia pali. L'Escalo è molto a proposito per gli edifici. Il Castagno di marauigliosa saldezza dura ne campi, e al coperto, e in tutte l'altre opere di dentro che non hanno peso. Il Faggio, è buono al secco. ma nello humido si corrompe. L'Alno nō ual nulla per fabricare, ma torna bene a far de pali nelle fondamēta. Lo Olmo, e il Frasinio essendo secchi, sono utili per far catene. Il Carpino è perfettissimo. Il Cipresso è nobile. Il Pino non dura, se nō a secco, & io ho trouato in Sardigna questo rimedio, accioch'egli non s'infracidi così tosto, cioè che fattene tauole, si tengono tutto l'anno in qualche pescina, & poi douendosi adoperare, si sotterrano nell'arena sul lido. Il Cedro è durabile, se non è tocco dall'acqua. Tutti i legnami che si tagliano dalla parte del Meriggio son utili, & dal Settentrione, son robusti, ma si corrompono piu ageuolmente.

*Del trapiantar gli arbori di qualche tempo.*

*Cap. XVI.*

**N O I** trapianteremo di questo mese ne luoghi secchi, caldi, & aperti gli arbori grandi, troncati i rami, & conseruate le radici, aiutandoli con molto letame, & con molta acqua.

*Del far l'olio secondo i Greci, & del curarlo.*

*Cap. XVII.*

**I G R E C I** ne precetti che essi danno intorno al far dell'olio, comandano, che si ricogliano tante oliue, quante noi ne possiamo spremere la notte seguente. Et che si dee macinar prima leggermente; percioche rotti i noccioli, l'olio diuēta brutto. La onde si dee far il primo olio della carne sola dell'ulue, & che si debbon



LIBRO DVODECIMO. 21

bon far i canestri di uirgulti di falcio;percioche si dice che questa generation d'arboro aiuta molto l'olio. Quel ch' esce fuori p se medesimo è piu nobile. Comandano poi che si metta nell'olio nuouo del sale, & del uetro, accioche diuenti spesso. Et che quando la morchia sarà andata al fondo, passato un mese, si metta l'olio puro ne uasi di uetro. Et dicono che il secôdo olio si fa nel modo medesimo; ma che la macina si debba girar piu forte.

*Dell'olio simigliante al Liburnico.*

*Cap. XVIII.*

I GRECI affermano che il primo olio si fa somigliante al Liburnico, se tu mescolarai col buono olio uer de, inula secca, & foglie di alloro, & di cipero, pesto ogni cosa insieme, con aloe abbruciato, & trito, & messo nello olio, si diguazzi bene. Et passati tre, o quattro di usa.

*Del purgar l'olio dalle brutture.*

*Cap. XIX.*

SE l'olio è brutto, comandano che ui si getti dentro sal fritto, & che si cuopra bene, & dicono che si netterà fra poco tempo.

*Dell'olio che ha odor cattiuo.*

*Cap. XX.*

SE l'olio harà cattiuo odore, pesta l'ulue uerdi senza noccioli & mettime due cheniche in una Metreta. Et se tu non hauesi ulue, pesta i tenerumi de tronchi dell'oliuo. Alcuni mescolano insieme l'una cosa & l'altra, & ui aggiungono il Sale, ma messo ogni cosa in un panno lino, lo tengono in aria nel Doglio dell'olio, & poi come son passati tre di, lo lieuano, & tramutano l'olio in altre uasella. Alcuni altri ui metton dentro mattoni uecchi abbruciati. Et molti altri pigliano focaccine di pan d'orzo, & le mettono in un panno lino rado, & ue lo tuffano, & poi lo mutano mettendouene sempre di nuouo. Et poi che si sarà ciò fatto due uolte, o tre, ui mettono il sale, & tramutato l'olio in altri uasi, lo lasciano per al quanti di riposare. Ma se perauentura cadesse nell'olio qualche animal che l'imbrattasse, comandano i Greci, che si metta un fascietto de coriandoli in una metreta d'olio, lasciàdoluui star per qualche di. Et se l'olio non ritornasse al suo candore, si deon mutar i Coriandoli, fin che cessi questo difetto. Ma farà molto pro, se dopo sei di, si tramuteranno in altri uasi, i quali sien prima ben diguazzati, & lauati con l'aceto. Alcuni ui mettono il fien greco secco, & trito, o che spengono spesso nell'olio i carboni d'uliuo accesi. Se l'odor dell'olio fosse acerbo, comandano i Greci che ui si

Palla.

X



# N O V E M B R E

tu fino le mondature dell'uua peste, ch'essi chiamano Gigarta, ridotte in panetti.

*Del curar l'olio ch'è rancio.*

*Cap. XXI.*

I GRECI affermano che l'olio rancio si puo curare a questo modo. Comandano che si metta nell'olio cera bianca disfatta in mondo & buono olio, Et poi che ui si aggiunga sal caldo, & che si cuopra & s'ingessi, & che a questo modo l'olio si purga di sapore, & muta l'odore. Nondimeno dicono che ogni olio si dee serbar ne luoghi terreni, & che egli per natura si purga col Sole, & col fuoco, o cō l'acqua bollente, se si mescola nel uaso insieme con l'olio.

*Del condir l'Uliue.*

*Cap. XXII.*

NOI c ondiremo ancho l'ulie di questo mese. Le generation delle quali son molte diuerse. Le ulie Colitubade si fanno a questo modo. Poi che tu harai distese l'ulie, le bagnerai col puleggio, col mele, con l'aceto, & col sale, facendo ciò a suolo a suolo. Inoltre distendi l'ulie sopra le foglie e i rampolli del finocchio, o dell'aneto, o del létisco, & postui sotto ramuscelli d'oliuo, spargiui aceto & salamuoa, fino che s'empia il uaso. Si fa ancho in un altro modo. Matura l'ulie scelte nella salamuoa, & passati quaranta di getta uia la salamuoa, & aggiungi nel uaso due parti di Defritto, una d'aceto, & menta tagliata minuta, & riempi d'ulie; di modo ch'elle sien coperte dal liquor che è nel uaso. A un'altro modo. Poi che tu harai scelte le ulie, distendile sopra una ta uola, o sopra un graticcio, & lasciale star una notte intera nel caldo del Bagno, e la mattina leuatele uia, spargile di sal trito & usa ma esse non si possion serbar piu d'otto di. A un'altro modo. Metti l'ulie che non sien guaste nella salamuoa, & passati quaranta di, cauale, & fendile. Et se tu uorrai che elle sieno piu dolci, mettiui due parti di sapa, & una d'aceto, & se tu le uoi piu agre, mettiui due d'aceto, & una di sapa. A un'altro modo. Bagna l'ulie con un sestario di passo, con cenere quanta se ne puo pigliare a due mani, & con una misura di uin uecchio, con le quai cose sien mescolate alquante foglie di cipresso, & poi calca, & facendo una crosta di sopra, le solierai dalle predette cose, fin che il uaso sia pieno. A un'altro modo. Ricogli l'ulie che tu trouerai in terra che sien cresse, & poi che tu le harai sparfe di sale, distendile al Sole, fin ch'elle si secchino. E allora postqui sotto alloro, ordinate a

## LIBRO DVODECIMO. 82

fuolo a fuolo Et poi piglia il difritto con un mazzuolo di santo reggia, & dagli due, o tre bolli, & quando sarà tiepido, gettalo sopra l'ulive, con un poco di sale, & tolto un fascio d'origano, cuopri ogni cosa. A un'altro modo. Incontanente che tu hai colte le ulive dall'arboro condiscile, & pon fra loro ruta, & petroselinolo, & spargile di sale, & poi mettiui mele & aceto, ultimamente spargiui un poco d'olio perfetto. A un'altro modo. Cogli l'ulive negre che son su l'arboro, & mettile nella salamuoia, e poi metti in una pentola due parti di mele, una di uino & meza di defritto, & quando haranno bollito insieme, rimestale, & mettiui dell'aceto, & quando sarà rifritto, metti sopra l'ulive i ramuscelli dello origano, & poi spargiui il brodo sopra. A un'altro modo. Spargi di acqua, tre di l'ulive colte cō mano co lor picciuoli, & mettile poi nella salamuoia, & dopo dodici di mettile in un uaso, e aggiugniui mosto, & aceto, tanto dell'un quanto dell'altro. E poi che tu harai pieno il uaso, cuoprilo di modo ch'egli habbia qualche spiraglio.

*Delle Hore.**Cap. . XXIII.*

IL Nouembre, e il Febraio si confanno insieme per rispetto del tempo nelle hore de giorni

Hora	1	piedi	27
Hora	2	piedi	17
Hora	3	piedi	13
Hora	4	piedi	10
Hora	5	piedi	8
Hora	6	piedi	7
Hora	7	piedi	8
Hora	8	piedi	10
Hora	9	piedi	13
Hora	10	piedi	17
Hora	11	piedi	27

IL FINE DEL  
DVODECIMO LIBRO.



X 2





D I P A L L A D I O  
R V T I L I O E M I L I A N O  
H V O M O I L L V S T R E ,

TRADOTTO PER FRANCESCO SAN SOVINO

LIBRO DECIMOTERZO.



D I C E M B R E .

*Del seminar il formento, la faua, & del seme di lino. Cap. I.*



I DICEMBRE si feminano il formento, il farro, l'orzo, auegna che la semination dell'orzo sia tarda. Et si puo ancho seminar la faua intorno a sette del mese; percioche passata la bruma, si feminano fuor di tempo. Si puo ancho sparger il seme del lino fino a sette di Dicembre,

*Del fosar i pastini, & del tagliar l legnami. Cap. II.*

H O R A noi cominceremo a cauare, e a zappare, passati i quindici del mese, per apparecchiar le uiti, si come si è detto innanzi. Et taglieremo ottimamente i legnami. Et faremo i pali, & le corbe, Et ne luoghi freddi faremo l'olio Laurino, & di Mirto, & di Lentisco, & ritoccheremo il uino del Mirto, si come si è detto di sopra.

Di questo tempo si dee seminar la lattuga per trapiantarla il Febraio. Et si potranno ancho seminar l'aglio, l'ulpico, & le cipolle, & la senapa e la conietta, secondo l'ordine e il modo che si è detto dinanzi.

L'HIPPOMELIDE, si come dice Martiale, son frutte che somigliano le sorbe nascono di mezano arboro e di fior biaco. Questo frutto è dolce, & è mescolato con un certo sapore acuto. Si semina di Dicembre, mettendosi i gusci ne uasi, Et di Febraio si trapianta, quando la pianta è grossa come un dito, in fossa picciola, in terra soluta, & ben letamata. Ma si dee guernire, percioche si secca tosto, quando le sue radici son tocche dal uento. Non rifiuta terra di qualunque generation si sia. Ama i luoghi tiepidi, aperti, marini, & spesso sassosi. Rifugge la rigidezza. Non si puo innestare, e dura poco. I suoi frutti si serbano in orciuoli piccioli impciati, o nella fossa del pioppo, o in pentole di uinaccia sotterrate nell'uee.

HORA procaceremo, tagliate le rape in picciole fette, e cotte leggermente, & seccate tutto un dì, accioche elle non ritengano punto di humore, & condite con senapa temperata d'aceto (si come si usa) di riporle ne uasi, & chiuderli, & passati alquanti di l'useremo poi che noi le haremo assaggiate laqual cosa faremo ancho di Gennaio & di Nouembre.

HORA è tempo, che coloro i quali ricoglion frutto de lidi in salino le carni del riccio marino nel tēpo che la Luna col suo crescimento fa crescer & gonfiar tutti gli animali del mare che son chiusi tra le coccole, o gli oksi. Laqual cosa si fa secôdo l'usanza. Et possiamo ancho farla in tutti gli altri mesi del uerno. Facciamo ancho i prosciutti e il lardo, non solamente in questo mese, ma



## D I C E M B R E

ancho in tutti gli altri del uerno quando è ben freddo. Si piglia-  
no ancho co lacci i tordi & gli altri uccelli, per le picciole felue, e  
per i uirgulti abbondanti di bacche. Et questo si puo far fino al  
Marzo seguente.

*Delle hore.*

*Cap. VII.*

LA disugual causa congiunse nelle hore il Dicembre col Gen-  
naio, conciosia che quello con linea simile cresce, & questo si me-  
noma.

Hora	1	piedi	29
Hora	2	piedi	19
Hora	3	piedi	15
Hora	4	piedi	12
Hora	5	piedi	10
Hora	6	piedi	19
Hora	7	piedi	10
Hora	8	piedi	12
Hora	9	piedi	15
Hora	10	piedi	19
Hora	11	piedi	29

## IL FINE DEL DECIMOTERZO

ET VLTIMO LIBRO.



VOCABOLARIO GENERALE  
DI TUTTE LE VOCI VSATE IN  
QUESTO LIBRO, BISOGNOSE  
DI DICHIARATIONE, ET  
DI AVERTIMENTO.



**A** TUFFARE, andar sotto acqua, cacciarsi sotto a qualche cosa, ma si dice propriamente dell'acqua.

Acino, Et acini, son' a punto le granelle dell'uva che son nel grappolo. Attorcere, Torcere intorno, auiiluppare qualche cosa intorno a qualche altra cosa.

Aggomitolare, Rauiluppare, rauolgersi insieme mescolatamente, da questa uoce gomitolò, cioè ghiemo come dicono i Lombardi, percioche ingemando il filo ch'è sul corlo, si uapponendo sul gomitolò o sul gemo per centomila uie, di modo che per meta fora si è detto aggomitolare, cioè cō fonderfi e ristringerfi insieme.

Alloro, Voce comune, Lauro.

Ascia, Strometo da maestro di legname, col quale si disgrossano i legna-

mi, si chiama in Lōbardia Dolaora. Albume d'uono, Quel che si chiama la chiara, & è uoce comunissima di Toscana, il rosso poi si chiama Tuorlo.

Apēdio, Cō l'accēto lūgo si che si possa rimar cō oblio, cō mio et con similiati, ual quāto se si diceſe alla china, all'inghiū, alla scoscesa et dirupata.

Azzuffare, Verbo formato da questa uoce zuffa che significa briga et questione, uenir alle mani, far romor cō qualche uno & darsi delle botte.

Allignare, Quasi appiccarsi al legno & ual il medesimo ch'appigliarsi, et metter le radici, & è uoce propria de gli arbori & de lle uiti.

Aia, Area latinamente, & significa due cose, l'una è quella doue si batte il grano quando è raccolto, l'altra è quella de gli horti che in Lombardia si chiama uanezza & a Fiorenza porche, e noi habbiamo usato più



# V O A B O L A R I O

*nolèrieri questa uoce aia et uanezza che porca, come quella che n'è paruta piu bella & piu chiara.*

**Atrebice**, Nome di herba che comunemente si chiama atriplice.

**Anice**, Nome di herba, che in Lombardia si chiama aniso.

**Afro**, Idest aspro o garbo, quel che i Latini dicono pontico.

**Appianare**, Spianare, far liscio con le mani su per la schiena come si fa alla gatta.

## B

**BARBE**, Radici de gli arbori, si come le barbe son le radici de gli huomini, & barbicelle radici picciole.

**Bronchi**, Nodi, ritortoli di rami, o rami non diritti, ma bistorti, & mal fatti, & intrigati, & senz'ordine.

**Bacche di mortella**, Quelle granella nere che fanno i mirti, delle quali gli speciali fanno olio, & è uoce comune, percioche s'intendono ancho quelle del lauro, & d'ogni altro arboro che produca cotai semi, auenga che si dica anco orbache a quelle del lauro.

**Buccia**, Significa la pelle del dosso, de gli animali & de gli huomini, & la corteccia de gli arbori, & dibucciar uale il medesimo che leuar la pelle o scorticar qualche cosa.

**Borrana**, Nome di herba chiamata Boraggine.

**Baleni**, I lampi che uengono innanzi al tuono, onde per metaf. si dice di colui che sta per fallire, egli balena, cioè hora si uede, hora non si uede.

**Baccello**, Generalmente significa la fava fresca quando ella è nel suo scorzo, & nella sua siliqua, ma si dice ancho baccello a ogni altro legume, come a quel del lupino, del pisello, & di somiglianti, onde baccello ual il medesimo che scorza, ma però ne legumi predetti, si chiamano ancho Gagliuoli, & teghe.

**Bubulca**, Voce latina la qual noi habbiamo usata qualche uolta in questa opera, e poi la habbiamo detta bifolca, & è misura di terra, quel che i Latini dicono iugero, e significa la misura di tanto terreno quanto puo lauorare un paio di buoi in un di, quel che in Lombardia si dice un campo di terra, & è una bifolca a Fiorenza forse uno Staioro.

**Barella**, Idest ciniera.

## C

**COREGGIATI**, Due legni appiccati insieme co quali si batte il grano, chiamati sul Padouano battanri, de quali fa mentione il Boccaccio nella nouella del prete da Varlungo.

**Crusca**, Semola, remolazza, quella che resta dalla farina quando si tamiglia.

**Carbonchioso**, O tenero o altro, cattino di mala sorte, pieno di groppi & di tocchi.

**Cipolle maligi**, Di generation di sialogni et che hanno piu tosto del porro, delle quali fa mentione il Boccaccio nella nouella del prete da Varlungo.

Corteccia,



**Corteccia**, *Cortex* dicono i Latini, & *sciorzo* i Lombardi.

**Cazza**, *Vn romaiuolo da minestrar* il brodo nelle scodelle, uno stromento di rame con un manico lungo che s'adopera anco a gittar la liscia sul bucato.

**Citriuoli**, Cioè cocomeri alla Lombarda, perciocche i cocomeri in Toscana son quegli che a Vinetia si chiamano angurie.

**Calcio**, *Formaggio di qualunque qualità* si sia.

**Cassette**, Quello che i Latini dicono *Aluearii*, doue l'api fanno il miele. I Sanesi le chiamano *Cupili*. Sono di due sorti, alcune di tauole & queste si chiamano *Cassette*; & alcune di uimini, si come son nelle montagne, & queste si chiamano *Bugnoli* in Toscana.

**Carocno**, Sorte di sapor cotto fatto d'uua come la sapa.

**Cocchiume**, Quel buco ch'è di sopra alla botte, per lo qual ui si mette dentro il uino, & si chiama ancho *Cocchiume* il legno, col qual si cuopre quel buco.

**Catinello**, *Vn catino picciolo*, o di rame, o di terra, o di legno.

**Caldano**, Cosa di ferro, oue si tien fuoco per scaldarsi, idest la foggiera.

## D

**DOCCIONI**, Sono quelle cose di pietra, o di terra, che si mettono in cima alle case, per le quali corre la acqua, che in Lombardia son chiamati *Gorne*, & si dice *Doccia*.

**Diuellere**, Voce Latina, cauare le herbe di terra, & spiantarle.

**Doglio**, Comuncemente significa uaso di terra con corpo grosso, & con bocca stretta, nel qual si tien l'olio, in Toscana, detto quasi d'olio. Ma noi habbiamo usata questa uoce in cambio di dir Botte, & ancho habbiamo detto uaso, all'antica, perciocche essi teneuano il uino ne uasi, & non haueuano le Botti.

**Diguazzare**, *Rimenare*, trauasar in su, e in giù una botte, quando si laua, accioche l'acqua uada per tutta la botte, & la netti bene.

## E

**EMBRICE**, In Firenze si fanno i tetti, o i coppi di due sorti di tegoli; perciocche alcuni son quadri, et larghi mezzo piede, di terra cotta, e uanno dentro l'un nell'altro, & questi si chiamano *Embrici*; & alcuni poi che sono i tegoli comuni cuoprono la congiuntura de gli *Embrici*.

**Ella**, Nome di herba, che si chiama *Enula* da Dioscoride, & da Latini.

**Erpicare**, è propriamente disfar le zolle de campi, quando si sono arati con quel stromento che si chiama *Erpice*, et ch'è tirato da buoi, il qual *Erpice* sul Padouano si chiama *Rapegara*.

## F

**FOSSARE**, & *pastinare*, metter un ramo della uite uecchia ch'è piantata, & che uiue non troppo lonta-

## Y



# V O C A B O L A R I O

no dal suo pedale in terra, accioche quel ramo diuenti anch'egli uite. Si gnifica ancho cauare intorno alla uite, & questo è piu proprio.

Fratte, Le macchie che son sù per i feßati alla uilla, fatte di pruni, di uitalbe, & d'altri ramuscelli dalla natura così a caso.

Fermento per e, Significa il leua- to, col quale si fa il pane, & si chia- ma ancho Lienito, & senz'il quale il pan sarebbe cattiuo; ma il formen- to per o, è il grano; & Fermentare uuol dir Licuitare.

Falsciatello, Idest fascetto, o fascico- lo, o fastello picciolo.

Fiali, Fauti, quelli oue è il mele, fatti dall'api di cera.

Fiocini, son quegli osi, o granelli du- ri che son ne granelli dell' uue.

Fomentare, Fumare, affumicare, et è quella fumentation che si fa di her- be, o d'altro, & che lo huomo riceue o di sopra, o di sotto per guarire.

Farinata, Mangiar fatto di farina, & cotto nella caldaia, chiamato da Lombardi polenta.

Fuliggine, La calliggine che stà nel camino fatta dal fumo.

## G

GRAGNIVOLA, Grando, grādi- ne, tempesta dicono i Lombardi.

Giuggiolo, Arboro che i Lombardi di chiamano Zizzolo.

Ghiro, Animaletto somigliante al Topo, il quale è ancho buon da man- giare, & si diletta di mangiar le no- ci, & è a mico del Tasso.

Gronda, & grondare; Gocciola, & gocciolare dal tetto, & è la gronda quella che si chiama a Venetia la Gorna, oue corrono l'acque de tetti, quando pioue.

Ghiaua, Modo d'innestar, percioche si fa a Bocciuolo, a impiastro, a Ghia- ua, e a piu altri modi, come si puo ue- dere al suo luogo.

Graticcio, di grandezza di una stuoia, ma tessuto di cosa dura, co- me di uimini, o d'altro, sul quale si seccano i fichi al sole, & è ancho quel pariete, del qual si seruono i pe- scatori a serrar le ualli del pesce, tes- suto di cannuccie.

Gambo, Stipes; ma delle herbe, & non de gli arbori, che de gli arbori di- ciamo pedali, & tronchi.

Gorgoglion, gorgogli, animali che nascono tra piselli che uolano, i qua- li fan danno alle biade.

Gengiouo, zingiber, zenzero, ra- dice di spetiana fortissima, et caldis- sima.

## I

INFRANTO, ammaccato, schizza- to, calpesto, & quasi disfatto: onde faua infranta.

Inoltre, Voce comune della Thosca- na, & significa, oltre a ciò.

Immollato, Bagnato, messo nell'ac- qua.

Intridere, Mescolar insieme una co- sa con nn'altra, & far un' impiastro o altro, come farina intrisa cō mele.

## M

MEZZINA, Vaso di terra cotta a somiglianza d'un Doglio, ma di sopra



ha il manico, la qual serue a trar acqua.

Mangiatoia, Luogo doue i caualli mangiano nelle stalle.

Musco, E una certa sottilità di fili minuti, & uerdi, la qual nasce tra luoghi humidi per i campi, & sù gli arbori, & massimamente doue sono acque.

Mignatte, Sansughe, sanguisughe che si adoperano per trar sangue, animalletto d'acqua, & molto nero.

Mortella, Quel che si chiama mirto, & si dice ancho in Fiorenza mortine.

Melo, Idest Pomaro, & mele sono le pome.

Meriggio, Significa mezo dì, & è alterato da meridies.

Mietere, Tagliar il grano, & è uoce che uien dalla Latina.

Macerare, E' propriamente tener una cosa dentro nell'acqua tãto che ella si maceri, come si fa del lino, o simiglianti, & per trasportamento uol dir domare, come macerato dalle astinentie, & dalle afflittioni, & da digiuni.

Marra, Stromento non da tagliar, come hanno detto alcuni, ma da cauar la terra, & è quella che si chiama la zappa.

Mucchio, Vn mōte di cose insieme, una quantità di grano, o d'altro che sia ammontata, cioè ammucchiata insieme.

Morchia, Il fondacchio, la posatura che fa l'olio fresco nel fondo de uasi, & delle Tina.

Magliuoli, Calmi, nesti delle uiti,

così detti dalla uoce malleolum; per cioche nel capo del tralcio in quella parte oue si pone, uì è quasi come un martelletto.

Manate, Idest menate, manipuli, fascetti, o brancate di paglia, o di qualunque altra cosa si sia a man piena.

Mulso, Vno, o acqua, fatta col mele usata da gli antichi, & ancho da moderni in alcuni paesi, in luogo di beuanda.

Maglio, Di legno, o martello, o mazzo.

Mezzetta, Vn boccaletto di terra cotta picciolo, quasi metreta.

## N

Noccivole, Auellane, noselle, & si proferisce lungo di modo che rim con Sole, o parole; ma nocciolo che rimi con gauocciolo, et che si proferisca breue, significa ogni osso di frutto, come di persico, di susino, o d'altro simile.

Noccioli, Senza la u tra la i, & l'osseguinte, & proferiti breuemente significano gli ossi di tutti i frutti, come si ha detto in nocciuole.

## O

ORBACHE, Le bacche del lauro, i Sanesi le chiamano orbachelle.

## P

PICCIOLI, Gābi del pero, o di qualunque altro frutto, co quali essi stāno appiccati al ramo dell'arboro.

Pesco, Arboro chiamato da tutti

## Y 2



V O C A B O L A R I O

Perfico, & le frutte si dicono Pesche in Toscana.

Perfa, Nome di herba odorifera chiamata in Lombardia Maggiore na.

Pruni, Spini di mori, o d'altri arbusti, che son nelle siepi, & nelle fratte, & gli spini delle rose.

Prugne, Susine, e il prugno è il susino.

Pioppio, Nome d'arboro che Latamente si dice Populo.

Pigiare, Dicono i Toscani a quello atto che fanno i Contadini co piedi, quando calcano l'uue per far il uino & assolutamente pigiare significa fraccar, calcare addosso.

Pentola, Olla, pignatta da cuocer le uiuande.

Pastinare, cauar il campo, & le uiti, & cotal altre operationi.

Propagare, Far d'una uite necchia, una nuoua, mettendo un tralcio in terra, accioche pululi in uite.

Pinocchi, I pignuoli della pina, onde si dicono poi i pinoccati.

Palco, Il solaro della casa, o la soffitta, il Balco.

Pastura, i pascoli de bestiami, & pasturare il pascolare: onde si dice il Pastore che guida gli animali che uanno a pascere.

Pennato, Stromento come la falce, chiamato segolo da potare gli arbori, & le uiti, & non i dei piccioli de Romani, come disse già un certo che fa l'arcisarfano nelle lettere, e che è maligno a bastanza.

Poppe, Le tette, le mammelle della donna, & de gli animali.

Pipita, Quel mal che uien su la punta della lingua alle galline, che a Venetia si chiama piuida.

R

ROVENTE, Caldo si che egli scotti, o uero affocato, come è il ferro, quando si uol adoperare.

Rugiole, animalletti che a Firenze si chiamano Bruchi, che stanno nelle uerze, & nelle herbe, alcuni le chiamano Rugie.

Roncare, Nettar le herbe cattine, purgar il formento, o gli arbori dalle cose nociue.

S

STRAFIZACA, Nome di herba che i Latini chiamano stasifagria, uedi al suo luogo.

Salamuoia, Quell'acqua salata che fa la carne di porco salata in un uaso, o quella minestra, nella quale stāno l'oline salate, e cosi fatte altre cose

Serotina, Cosa tardina, & che nasce o uiene, o si fa tardi.

Solco, Quella stradella che è tra uaneggia & uaneggia 'o di horto o di campo.

Sarchiare, Significa, rimondar, nettar le biade dalle herbaccie col suo sarchiello & coprir i semi con esso.

Sarchiello, Stromento da sarchiare, uedi il disegno a suo luogo.

Spruzzare, Quando esce fuori il uino della botte con empito, o l'acqua della fonte.

Sanfa, Quando si ha fatto l'olio, quel



la feccia che resta con gli osi dell'u-  
line nella macina dell'olio, si chiama  
sanfa, & s'adopera in Toscana per  
abbruciar in luogo di bracie.

Succhiello, Triuella, uerigola alla  
Lombarda.

Santoreggia, Nome di herba chia-  
mata satureia.

Spicchi, d'aglio, Vn cantone, una  
particella, una sonda d'aglio, di ci-  
polle, o d'altro.

Sugna, Sungia di porco, di gallina,  
d'oca, & simili.

Sermenti, Delle uiti, anchora che a  
Firenze si chiamino sermenti quel-  
li che son secchi et che son buoni per  
il fuoco, e tralci i uerdi.

Sapa, Saunor d'una cotta, che si fa  
quando son compiute le uèdemmie.

Spriemere, Struccolare, struccar  
forte p'cauar sugo di qualche cosa.

Scolsefi, Dirupati, balze luoghi dif-  
ficili ne colli & ne monti.

Scierre, sciegliere, eleggere, cappar  
l'una cosa dall'altra e farne scelta.

Spiraglio, Fessura di porta, o di fi-  
nestra ond'entri la luce.

Stoppie, Stipule, uedi alla uoce sti-  
pula.

## T

Tvorlo d'uouo, il rosso del-  
l'uouo, & il bianco si chiama l'al-  
bume.

Testi rotti, Pezzi di scodelle rotte,  
o di altra cosa di terra cotta, onde è  
chiamato il monte Testaccio in Ro-  
ma, per esser tutto di rottami di ua-  
si di terra.

Tribbiare, Significa far la tibia  
de formenti su l'aia, o d'altra biada.

Tegolo, Ditto a tegendo, il coppo,  
col qual si cuoprono le case.

Tralignare, Deniar dal suo natural  
essere, ufcir del suo proprio. Onde si  
dice egli traligna da suoi maggiori,  
percioc'h'essi furon grandi, et costui  
è dapoco.

Troia, E' la porca femina che fa fi-  
gliuoli, & il maschio si chiama uer-  
ro quando attende a farne fare, &  
il Verro è tra porci, come lo stallone  
tra caualli.

Tallo, Vn piede di garofoli, una pian-  
ta di rose, & è propriamente il tal-  
lo quel che si dice a Venetia un co-  
resino di garofoli, o d'altro.

## V

Vetta, Cima, sommità di qualche  
cosa.

Vanga, Stormento da uilla, con la  
quale si caua la terra.

Vettucce, Cimetite d'arbori, o d'al-  
tro.

Viottolo, Stradella nello horto, per  
la qual si camina, & da lati sono le  
uanezze seminate, & significa ogni  
stradella stretta in qualunque luo-  
go si sia.

Vitici delle uiti, Quello che i La-  
tini chiamano Capreoli, sottili come  
spaghi che si uanno ritorcendo in  
cima a tralci delle uiti.

Verro, il porco che fa figliare, & è  
tra i porci, come il stallone tra cau-  
alli, uedi nella uoce Troia.

Ventrigli, Cioè le budella, il fegato,



VOCABOLARIO GENERALE.

il durello, & l'altre cose della gallina & de gli uccelli, et ancho de quadrupedi.

Vlginoso luogo, Humido, & molliccio, come sono i luoghi che non hanno molto Sole.

Z

ZAPPA, Con la qual si zappa la

terra, Stromento conosciuto da ogni uno, & si chiama ancho Marra.

Zolla, Gleba dicono i Latini, quella abondanza di terra che è rappresa insieme et aggrumata come balla, la qual si rompe & si disfa co mazze.

I L F I N E D E L

VOCABOLARIO.

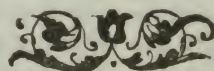




TAVOLA DI TUTTE  
LE MATERIE CHE IN QUESTA OPERA  
SI CONTENGONO.



<b>D</b> E precetti delle cose di uilla. Carte. 1	Delle stalle de caualli, & de buoi. 8
Di quattro cose, nelle quali cōsiste tutta l'agricoltura. 1	Della corte da galline. 8
De i segni della buona aria. 1	Del luogo da tenere uccelli. 8
Della bontà dell'acqua. 1	Delle colombaie. 8
Della qualità delle terre. 2	Delle Tortole. 8
Dell'industria, & d'alcune cose appartenenti a i poderi. 2	De Tordi. 9
Dell'election del cāpo & del sito. 4	Delle Galline. 9
Delle stanze per lo uerno, & per la state, & de pauimenti. 5	De i Pauoni. 9
Della calcina, e del sabbione. 5	De Fagiani. 10
Delle mura di mattoni. 6	Delle Ocche. 10
Delle finestre, & dell'altezza. 6	Delle peschiere. 11
Delle camere fatte di canna. 6	Del pagliaio. 11
Dell'intonicatura. 6	Del letamaio. 11
Del bianco dell'intonicatura. 6	Del luogo per horti, del giardino, del le siepi, & del tempo del seminare. 11
Che si dee schiuarsi dalle ualli. 7	De rimedij de gli horti & de cāpi. 11
Delle cisterne, & della calcina frigidaria. 7	Dell'aia. 13
Della cella da tener il uino. 7	De luoghi dell'api. 14
Del granaio. 7	Delle cassette dell'api. 14
Del luogo da far l'olio. 8	Del comperar l'api. 14
	De bagni. 15
	Della calcina da scaldare, & da infreddare. 15
	Del pistrino. 15
	Degli stromēti cōuenenuoli auillani. 15



## LIBRO SECONDO.

DELLO scalzar le uiti. Carte	16
Del nettare i prati ne luoghi magri.	16
Del romper la terra, di congiugnere i buoi, e dell'arte dell'arare.	16
Dell'Orzo Gallatico.	17
Del seminar la cicerchia.	17
Del seminar la ueccia, & della sua cura.	17
Del seminar il fien greco.	17
Del seminar l'eruo.	17
Del sarchiar i formenti, & i legumi	17
Delle generationi del zappare, & del fossar le uiti.	18
Delle postighe delle uigne.	18
Della misura del pastino.	18
Del suolo, dell'aria, del luogo conueniente per porui uigna, e simili altre cose.	18
Della lattuga, del nasturcio, della ruchetta, de canoli, dell'aglio, & dell'ulpico.	19
Delle mele, del sorbo, delle mandorle, delle noci, & d'altre generationi di frutti.	19
Del mandorlo.	20
Della noce.	21
D'altri frutti che s'innestano ne gli altri msi.	21
Del segnar gli animali, della carne salata, e d'altre cose.	21
Dell'olio di mirto.	21
Del uino di mirto.	21
Dell'olio Laurino	22
Dell'olio del Lentisco.	22
Del parto delle galline.	22

Del tagliar i legnami.  
Delle bore.

22  
22

## LIBRO TERZO.

DEL gouernar i prati, & satiarli di letame.	23
Del lauorar i Colli.	23
Del seminar i semi di tre mesi.	23
Del seminar le Lenti, & la Cicerchia.	23
Del seminar la canapa.	23
Dell'apparecchiar il campo per la melica.	23
Del seminar l'eruo.	23
Del curar le uiti & gli arbori, & del seminar l'orzo gallatico.	23
Del pastino per por le uigne, o delle fosse, o de solchi, & d'ogni altra cosa a questo appartenente.	24
Delle uiti, de gli arbori, & delle piante de gli arbori con le uiti.	25
Delle uigne Prouinciali.	26
Del potar le uigne comuni, alte et basse.	26
Della potagion de l'arbusto.	27
Del potar le uigne Prouinciali.	27
Del potar della uite nuoua.	27
Del rissosar le uiti.	27
De i nesti.	28
L'ordine de gli ulineti	28
De gli arbori che fanno frutti come i peri, i meli, e somiglianti, & de gli spatij loro in generale.	29
Del fossar, del palar, & del legar le uiti, del letamar gli arbori, & del discazar le piante.	30
Del seminar le rose, i gigli, il croco & le uirole.	30
Del seminar il lino.	30
Delle	



T A V O L A

Delle canne, de gli sparagi, delle pian- te de salci, e della ginestra, & de se- menzai del lauro & del mirto.	30	A riparar la uecchia	39
De gli horti.	30	A medicar la uite inferma.	39
Delle frutte, & primieramente delle Pere.	31	A medicar quelle che soßero offese da zappa.	39
Del uino, & dell'aceto delle pere.	33	Dell'ingraßar gli uliui con la mor- chia, & d'ogni altra lor cura.	39
Il liquor delle Pere.	33	De gli horti.	40
Delle mele.	33	Delle Mele, & delle Melagrane.	41
Siliqua.	34	Del Cedro.	43
Moro.	35	Nespole.	43
Auellana.	35	Del Fico.	44
Misci.	35	De frutti de gli altri mesi.	45
De frutti de gli altri mesi.	35	Del comperare i Buoi, i Tori, e le Vac- che.	45
Dell'alleuar & nutrir i porci.	35	Del domar i Buoi.	46
Del uino di mirto	36	De Canalli, delle Canalle, de Poledri & dell'età loro.	47
Della uite Thiriaca.	36	De Muli, & de gli Asini.	48
Dell'uaa senza granella.	36	Dell'Api.	48
Della uite che lagrima troppo.	36	Delle hore.	49
Della confettion del uino fatto di mir- to da Greci.	37		
Accioche nascano i uini conditi.	37		
A far ch'i grappoli dell'uee nasce- ranno di piu colori.	37		
Delle hore.	37		

LIBRO QVARTO.

Del potar le uigne, dell'innestar, & del por le uiti.	38
Del purgar i prati ne luoghi freddi, e del romper la terra.	38
Del seminar il panico, e il miglio con l'ordine suo.	38
Del seminar i Ceci con l'ordine suo.	39
Della Canapa	39
Della Cecera.	39
Del spoluerezar, zappare, palare, & legar le uiti nouelle, & del risar le uigne uecchie.	39
Palla.	

LIBRO QVINTO.

DEL seminar la Saggina, & della sua cura.	49
Dell'innestar l'uliua.	50
De gli Horti.	50
Del Giuggiolo, & del suo gouerno.	50
Delle frutte de gli altri mesi.	51
Dell'olio, e del uino uiolato.	51
De gli armenti.	51
Dell'Api.	51
Delle hore.	52

LIBRO SESTO.

DEL Panico, del miglio, de seminati che fioriscono, e di segar il fieno.	52
De sermieri che si debbono lasciar alla uite nouella, e dello spampinar l'al- tre uiti.	53

Z



T A V O L A

Del rompere, & dell'aprire i campi nuoui.	53	Dell'alica.	59
Di coprir le uiti, & gli arbori, & del tagliar le selue, di zappar i semézzai, di por gli uliui, & di rouesciar i lu- pini.	53	Delle bore.	59
De gli horti.	53	LIBRO OTTAVO.	
Delle Mele.	53	DEL romper i campi un'altra uol- ta, della metitura del grano, del di- ueller i bronchi & le felci, e del co- prir gli arbori nouelli.	59
De gli arméti, e del castrar i buoi.	53	De gli horti.	60
Del tosar le pecore.	54	Delle frutte.	60
Del far il cascio.	54	De gli armenti.	60
Dell'Api.	54	Del diradicar la gramigna.	61
De pauimenti, e de palchi.	54	Del uino scillitico.	61
Del far i mattoni.	55	Dell'acqua melata.	61
Del Rosato.	55	Dell'aceto scillitico.	61
Dell'olio di Giglio.	55	Della Senapa.	61
Dell'olio rosato.	55	Delle bore.	61
Del mel rosato.	55	LIBRO NONO.	
Del serbar le rose fresche.	55		
Delle bore.	55		

LIBRO SETTIMO.

Dell'apparecchiamento dell'Aia.	56	Dell'arar i campi sottili, dell'aparec- chiar la uendemmia, & del gouer- nar le uigne ne luoghi freddi.	62
Delle mietiture.	56	Come si risaccia la uigna debole.	62
Del rompere i campi, del zappar le ui- gne, & di ricor la ueccia e il fien greco.	56	Dello spampantar, & adombrar le ui- ti, & dello estirpar la felce, et le her- baccie.	62
De gli horti.	57	Dell'abbruciar le pasture,	62
Delle mele.	57	De gli horti	62
De gli armenti, & della lor castratu- ra, & del cascio, & del tosar le pe- core.	57	Delle frutte.	63
Dell'Api, delle lor cassette, & di mol- te altre cose.	57	Dell'Api.	63
De pauimenti, & de mattoni.	58	Del trouar l'acqua.	63
Come si fa la pruoua de frutti che deb- bon nascere.	58	De Pozzi.	63
Dell'olio di Camamilla.	58	Del prouar l'acqua.	64
Dell'uaa melata.	59	De gli Acquedotti.	64
		Della misura, & del peso de doccio- ni.	64
		Dell'agresto melato	64
		Delle bore.	64

T A V O L A

LIBRO DECIMO.

Dell'arar la terza uolta i campi gras- fi, dell'empierre i sottili, & del leta- mare.	65	Del seminar il linò.	69
Del seminar il formento, & il farro ne luoghi freddi, & ombrosi.	65	Del notar la fertilità delle uiti, laqual noi procacceremo col piantare.	69
Del rimedio dello humor salso, delle misure de semi, & di diuersi rimedi ch'appartengono alla seminagione.	65	Del por le uigne, del risofsarle, del ri- pararle, e del potarle, e de gli arbu- sti.	69
Del seminar l'orzo Canterino	66	Dello scalzar la uite nouella.	69
Del seminar i lupini	66	Dell'utilità del risofsar la uite di que- sto mese.	69
Del seminar il Pisello.	66	Dell'innestare gli arbori, e le uiti.	69
Del seminar il Sisamo, & del romper i campi per seminar la Saggina.	66	Del far gli ulineti, & del cultinarli, de lor rimedi, del condire l'uline, & del purgar le fosse e i riui.	69
Della ueccia, del fien greco, & del se- minar il farro.	66	Rimedio per l'uua che fosse troppo ac- quidosa.	70
Del seminar il lupino;	66	Del fir l'olio uerde, & dell'olio lau- rino.	70
Del formar i prati nouelli, & di risar i uecchi.	66	De gli horti.	70
Della uindemmia.	66	Delle frutte.	71
Del mietere il miglio, e il panico, & del seminar i fagioli per mangiare & dell'uccellare.	67	Dell'api.	72
De gli horti.	67	Quelle cose che hanno detto i Greci, o altri del condire il uino, & di curar- lo,	72
Delle frutte.	67	Che si fa il rosato senza rose.	73
De pauimenti, de palchi, & de mat- toni.	67	Del uino delle frutte.	73
Del Diamoron.	67	Del uino melato.	73
Del serbar l'uue.	68	Del defritto, del caroeno, della sapa.	74
Della uite s'il frutto si marcisce per la acqua.	68	Del passo.	74
Delle hore.	68	Del cotognato.	74
		Del serbar il fermento fatto di mo- sto.	74
		Dell'uua passa.	74
		Delle hore.	74

LIBRO DVODECIMO.

DEL farro, del formento, dell'orzo, dell'eruo, del Lupino, del pisello, del sisamo, & del fagiolo.	68	DELLA semenza del grano, del far- ro, dell'orzo, della faua, della lente, & del seme del lino.	75
		Dell'ordinar i prati nuoui, del por le	

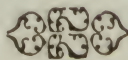


T A V O L A

uiti, e rissar, e scalzar intorno in- torno alle nouelle.	75	Del ricor le ghiande.	80
Del riparar la uigna uecchia posta o sul giogo, o in pertica.	75	Del tagliar il legname.	80
Del potar le uiti, & de gli arbori ne luoghi tēperati, & d'altre cose.	75	Del trapiantar gli arbori di qualche tempo.	80
Del por gli uliueti, & del curar gli ar- bori infermi, e di molte altre co- se.	76	Del far l'olio secondo i Greci, & del curarlo.	80
De gli horti.	76	Dell'olio simigliante al Liburnico.	81
Delle frutte.	76	Del purgar l'olio dalle brutture.	81
Del Pino.	77	Dell'olio che ha odor cattiuo.	81
Del Susino.	77	Del curar l'olio ch'è rancio.	81
Della castagna.	78	Del condir l'Vliue.	81
De gli altri frutti.	78	Delle hore.	82
Dell'Api.	79	LIBRO DECIMOTERZO.	
Rimedio alle uiti che son morbide sen- za frutto.	79	Del seminar il formento, la faua, & del seme di lino.	82
Rimedio alla uite sterile.	79	Del fossar i pastini, & del tagliar i le- gnami.	82
Del far il Rosaio con pochi ramuscel- li.	79	De gli horti.	83
Del serbar l'uaa su la uite fino al tē- po della uendemmia.	79	Delle frutte.	83
Delle Pecore, & delle Capre.	79	Del condir le rape.	83
Dell'ordine del pascere.	79	Dell'insalar i ricci marini, de prosciut- ti, e del lardo, & del pigliar gli uc- celli co lacci.	83
Delle Capre.	80	Delle hore.	83

I L F I N E D E L L A

T A V O L A .



# ERRORI.

# CORRETTIONI.

s'il topo è arenoso  
 farà sempre uile  
 intanto che per il uerno  
 perfetta a intonacare  
 non abbandonino  
 ingrassiar sia lontano  
 con l'aglio pesto  
 lo huomo si parti  
 gli olti de i luoghi  
 pieno il uiso

2 s'il tufo è arenoso  
 3 farà sempre utile  
 5 intanto che le stanze per il uerno.  
 6 perfetta a intonacare  
 8 non abbandonano  
 11 ingrassare. Sia lontano  
 12 con l'aglio pesto  
 13 lo huomo si parti  
 14 gli orli de i luoghi  
 74 pieno il uaso.



R E G I S T R O.  
\* A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z.

Tutti sono duerni.



I N V E N E T I A,  
A P P R E S S O F R A N C E S C O S A N S Ò V I N O.  
M D L X I.

2.











005643831

12